<3663530409001 5

<3663530409001 5

Bayer. Staatsbibliothek

Oec. 176.

Oeconomia. Opp. varia oeconom. illustrantia 25.

~~Oec. gen. No. 33.~~

R

POUR L'ACURIOSITE
POUR L'OECONOMIE.

Das

wohlangelegt- und kurtz gefaßte

Haußhaltungs-

MAGAZIN,

Worinnen

Eine deutliche Beschreibung

was

I. Einem Küch- und Hauß-Hof-Meister an eines grossen Herrn Hofe, oblieget,

II. Ein guter Oeconomus und Hauß-Vater in der Haußhaltung und sonst, zu besorgen,

III. Professions-Verwandte und Künstler anzuschaffen, und mit denen Instrumenten in ihren Werckstätten zu handthieren/

IV. Reisende- und andere Personen zur Præcaution und Nothwendigkeit zu observiren haben,

Wobey befindlich:

Eine Consignation aller Weine und Biere, eine Reduction der Maas- und Gewicht-Sorten, Nachricht von Garten-Gewächsen, curiösen Ausrechnungen, Feld-Meß-Mathematischen-Chirurgischen-Instrumenten, was bey Schiff- und See-Fahrenden dienlich seyn kan,

Ein Tractament welches aus allerhand Geistlichen oder Biblischen Speisen und Geträncken bestehet,

Nebst etlichen darzu gehörigen Rissen,

wurde kürtzlich entworffen

von

BANNORMEN.

Franckfurt und Leipzig/

Bey Cilian Weinmann, Buchhändler, 1730.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Hoch- und Werthgeschätz-ter Leser!

DEr Verfasser dieses gegenwärtigen Werckgens / will damit weder grossen Ruhm / noch einigen Gewinn suchen / sondern ist schon vergnüget / wenn nur der curieuse Leser an solchen hinlängliche Satisfaction findet. Zwar darff man sich schon zum voraus die Rechnung machen / daß dieses Vorhaben auch wohl seinen Tadler finden werde / so hat man doch denenjenigen / welche künfftighin bey Hofe, oder auch andern hohen

und vornehmen Häusern dergleichen Bedienungen verwalten/ oder wohl gar eine eigene Oeconomie aufs vortheilhafftste/ zu etabliren entschlossen/ einen getreuen/ kurtzen und nützlichen Unterricht geben wollen. Anbey kan und will der Verfasser zwar nicht in Abrede stellen/ daß man bey andern Autoribus, welche gantze Haußhaltungs- Garten- und Koch-Bücher/ it. das Küch- und Keller-Dictionarium, ingleichen das Frauenzimmer-Lexicon heraus gegeben/ schon vieles hiervon finden wird; Alldieweil aber in jetztberührten Schrifften/ sich hin und wieder ein nicht geringer Mangel zeiget/ auch vielmahl die allernöthigsten und nützlichsten Sachen mit Stillschweigen übergangen worden/ sodann auch solche nicht wegen hohen Preisses jedermans Kauff sind;

Als ist der Verfasser dieses Haußhaltungs-Magazins endlich bewogen worden / das / was Er bey seinen vieljährigen Reisen / auch Hof- und Cammer-Geschäfften / theils aus eigener Erfahrung theils auch aus wahrhafften und aufrichtigen Nachrichten angemercket / dem curieusen Leser ohne falsch / in guter Ordnung zu communiciren / in Hoffnung / Er werde solches gütig aufnehmen. Und solte auch der werthgeschätzte Leser von allen angemerckten Küchen-Keller-Garten-Speisen 2c. ja allen vorkommenden Haußhaltungs-Verrichtungen, und was in Künsten und Professionen zu wissen nöthig und nützlich seyn kan / schon hinlängliche Nachricht bereits erlanget haben / so wird doch die-

ses Buch wenigstens darzu dienen/ daß man sogleich alles unter gewissen general Tituln antreffen wird. Schließl. lebet der Verfasser der Hoffnung/ es werden die vielleicht mit eingeschlichene Druck-Fehler zum besten gedeutet/ und das aufrichtige Absehen dieserhalben nicht getadelt werden.

Kurtzes Verzeichniß,

Nach welchen man alle hierinn befindliche Sachen, richtig finden und aufschlagen kan.

Requisita eines Kuchen-Meisters pag. 1
Was zu einer Kuche erfordert wird 4
Was in einen Zehr-Garten und Vorraths-Gewölbe seyn kan 8
Benennungen aller Fleisch-Stücke, welche beym Einkauff die besten, und so wohl zum kochen als Braten sehr delicat sind 9 seq.
Termini und Wörter, welche bey Küch- und Speise-Tractamenten gebräuchlich 11
Benennung aller vorkommenden Speisen 31
an Fischen und Fasten-Speisen 48
- Suppen und Löffl-Speisen 48
- Potagen 52
- Ragouts, Stärck- und Lecker-Speisen 53
- Lamm-Fleisch 53
- Schöpßen-Fleisch 54
- Kalb-Fleisch 55

- Schwein-Fleisch pag. 58
- Rind-Fleisch 59 seq.
- Wildpret 62
- Vogelwerck 63
- Hüner und Capaunen 66
- Tauben 69
- Würsten 70
- Klössen 71
- Zugemüsen und Nach-Essen 71
- Eyerwerck 76
- Pasteten 77
- Tortten 78
- Geleés und Gallerten 80
- Tuncken 80
- Sallatwerck 80
- Kuchen- und Back-Werck 81
- Kalten-Schalen 83
- Butter 84
- Eßig 84
- Küch-Garten-Victualien 84
- Zucker 87
- Confecte, Confituren und Marmeladen 87
- it. alle zur Conditorey gehörige Sachen 92

Gerichte und Trachten bey einem Banquet oder Tractament eines grossen Herrn ꝛc. 94
erster Auffsatz 94
ander Auffsatz 95
dritter Auffsatz 96

Was zum Caffeé- und Theé-Trincken erfordert 97

it. al-

it. allerhand Sorten von Coffeé-Bohnen und Thee 98
Was zum Tabacks-Magazin 99
Was in Eß- und Speise-Zimmer 100
Was zur Stube 100
Was zur Schlaf-Kammer 101
Was zur Wasch-Stube 101
Was zum Krancken-Zimmer 102
Was zum Schreibe-Zeug 103
Was zur Perruquen-Schachtel 104
Was zum Feuer-Zeug 105
Was zur Chirurgie an Instrumenten 105
Was zur Præcaution und im Nothfall 108
Was zum Haußrath in gemein 109
Was zur Haußhaltung überhaupt erfordert und gehörig ist 111
Bücher, welche zur Oeconomie 111
- - zum Gebeth und Ubung der Gottseligkeit 111
- - zum weltlichen Zeitvertreib, dienlich 115
Was zur Kellerey gehörig 116
it. Nachricht und Benennung allerley Weine und Geträncke 117
Nachricht von Magen-Wassern und Branteweinen 127
Reise-Magazin 127
it. was ein Reisender observiren muß
vor der Reise 128
uff der Reise 129
nach der Reise 131
it. was Er zu sich 131
und bey- und mit sich nehmen soll 132

it. was ein Kutscher uff der Reise ohnentbehrlich mit sich zu nehmen und zu besorgen hat 135
Reise-Apothecke 136
Erklärung derer Feld- und Acker-Terminorum 141
Compendiöse Ausrechnung, was eine ledige Person jährlich vor Ausgaben hat 147
Unbewegliche Fest- und Tage, durchs gantze Jahr 149
Nachricht von Gewicht 150
- von Gemäß 150
- was vor Saamen zu einen vollkommenen Küchen-Garten von Nöthen 153
- was zur Orangerie und Gewächsen nöthig 155
- was die Stadt-Nacht-Laternen jährl. zu erhalten kosten 157
- was zur Korbmacherey gehörig 157
- wie erdreich oder Acker-Land zu judiciren 158
- von vielerley Arten des Saamens 158
- von Geschirr- und Acker-Bau-Geräthe 163
- was vor Geschirr in Acker 166
- was zur Scheune gehörig 166
Trescher-Proceß 166
Flachs-Proceß, it. alle Arten des Flachses 167
Nachricht von Hanff 168
- von der Heckerling-Banck 168
- von Wagenschmiere 169

Nachricht von Eisen 169
- von Nagelwerck 169
- von Kettenwerck 170
- was zum Pferden gehörig 170
- was 2. 6. auch 8 Pferde jährlich zu erhalten kosten 171
- was zum Rindviehe gehörig 174
- was zum Wagen, 175
- was zum Karren erfordert 175
- von Frauenzimmer-Nähden 175
- von Schneider-Nähden 176
Allerley Künstler und Professiones 176
- Handwercker, welche mit Victualien umgehen 176
- - welche mit Wolle und dergleichen Sachen handthieren 177
- - welche in- mit- und von- Flachs und Hanff arbeiten 177
- - welche in Leder 177
- - welche in Kupffer, Meßing, Zinn, Stahl, Eisen und Blech 177
- - welche in- und aus Holtz arbeiten 178
Allerley Arbeiter 178
- - welche auf denen Dörffern geduldet 179
- - welche im Lande befindlich seyn können 179
Discurs von Beschiffung derer Flüsse, und was darzu gehöret 184

Modell einer vollkommenen Aemter- und Cammer-Güther-Beschreibung - 223
Nachricht von allerhand Mathematischen-Physicalischen-Mechanischen und Oeconomischen Instrumenten - 234
Trompeter-Stücke 245
Heer-Pauckers-Stücke - 246
Tambours-Stücke 246
Geistliches Tractament - 249
Dabey zu sehen:
erster Gang 249
ander Gang 250
dritter Gang 252
Geträncke, von Coffeé, Theé und Chocolate 253
Der Wirth 253
Das Tisch-Gebeth vor dem Essen 254
Die Mahlzeit 254
Musicanten und Music 254
Der Mundschencke 255
Cammer-Diener und Laqueyen 255
Tisch-Gebeth nach dem Essen 255
Singen und Spielen 255
Tantzen 256
Buffet - 256
Der Küchmeister 256
Das Privet 256

)o(

Requisita eines Küchmeisters.

1.) Willig und unverdrossen.

Ein solcher muß haben die genaue Aufsicht über die Küche, und in solcher, damit alles wohl, ordentlich, sauber, und nach der Herrschafft oder des Hof-Marschalls Instruction und Reglement gemäß zugehe, Sorge zu tragen und anzuordnen, sonderlich aber daß er fleißig Sorge trage vor alles was zur accuraten Anstalt nöthig, und was ihm sonst anbefohlen, in Acht nehme.

2.) Reputirlich und ordentlich in seiner Aufführung.

Daß er nicht zancksüchtig, kein Säuffer und Schwelger, damit er genaue und redliche Aufsicht halten könne auf alles was ihm untergeben und anvertrauet ist.

Sich reinlich in Wäsche und Kleidung halte, damit in dessen Ermangelung kein Eckel causiret werde.

3.) Ansehnlich und von Stärcke.

Daß er bey grossen breiten Tafeln die schwehren Schüsseln und Aufsätze heben, und ohne zu machen-

des Auffsehen auch ohne Incommodirung der Gäste, alles wohl rangiren und wieder abnehmen könne.

4.) **Behertzt und unerschrocken.**

Daß er vor hohen und vornehmen Persohnen sich nicht scheue, jedoch sich auch nicht wider Respect frech und familiär aufführe.

5.) **Verständig und vorsichtig.**

Daß er die Setzung der Speisen ohne beschütten und ohne andere Fautes verrichte, und mithin das Tractament durch schmackhaffte Speisen magnific, propre und wohl garnirt unter guten Inventionen und Veränderungen zu seiner Herrschafft Reputation und Ehre, wohl zu Ende bringe.

6.) **Haußhältig und dabey ein Arithmeticus,**

Daß er nach der Saison so wohl, als nach dem Vorrathe des Zehr-Gartens und sonst, sich zu richten wisse, und alles mit menage anzuschaffen habe, auch mit der Rechnung bey Einnahme und Ausgabe umgehen, und einen proportionirten Uberschlag fertigen könne.

7.) *curiös* **und** *inventiös*

Daß er alles wohl observire und annotire, und alles, was nur zu besorgen vorkommen könte, in Frage und Antwort erörtert, parat gemachet werde, sonderlich, daß er von selbst nicht nur in changir- und Veränderungen der Speisen, der Tafeln ꝛc. ꝛc. geübet, sondern auch bemühet sey, wie es bey andern Höfen gehalten wird, zu erfahren, wozu eine gute Correspondentz erfordert wird.

8.) **Daß er die Küche mit denen Köchen, diese aber nicht dem Küch-Meister dirigiren, welches ihme die Authorität giebet, wenn er wohl verstehet:**

Was zu einer Küche erfordert wird.

Was

Was in einem Zehr-Garten seyn kan.

Was zu einem Eß- oder Speise-Zimmer erfordert wird.

Die besten und delicatesten Stücke zum Kochen und Braten, vom Rinde, Kalbe, Schöpse, Schweine, Wildpret ꝛc. ehe es zur Küche und zum Topffe gebracht wird.

Diejenigen Wörter und Terminos welche bey Küch- und Speise-Tractamenten gebräuchlich, auch solche zu erklären.

Benennung aller und ieder Speisen.

Die Küch-Zettul und Tractamente so einzurichten, daß sie nicht wider die Art und Vernunfft des Tractirens, oder gar lächerlich heraus kommen, und zu wissen, wie so wohl zu ordinairen Speisungen, als extra-ordinairen Tractirungen auf Beylagern, Geburths-Tägen, Anwesenheit frembder Gäste, ꝛc. die Tafeln zu ordoniren und zu besetzen, insonderheit

Einen Unterscheid zu machen, unter

Frühe-Stücken

Reise-Mahlzeiten bey kalten Küchen.

Mittags- und Abend-Mahlzeiten,

Merenden und Collationen,

Solennen und nicht solennen Ausrichtungen,

Freuden- und Trauer-Mahlen,

Fasten-Speisen vor Römische Gäste,

Die accurate aptirung der Tafeln und Tische mit dem darauf zu stehen kommenden Servis &c.

Die zierliche Choisirung derer Speisen, sonderlich bey 2. und 3. Tafel-Tüchern in einer Mahlzeit auf einmahl.

Die Vorlegung aller Speisen der Folge und Ordnung nach.

Den genauen Unterscheid des Kochens und der Küche nöthigsten und vornehmsten Elemente, auch mehr anderer Dinge, damit er capabel sey, dem Koch Information und Nachricht zu geben.

Die Hof-Oeconomie, zu welcher gerechnet wird:

Holtz- und Kohlen-menagirliche Anschaffung und Consumtion.

Mahlen und backen,

Mältzen und brauen,

Fischen und krebsen,

Licht ziehen und giessen,

Schlachten, pöckeln und räuchern,

Seiffe sieden,

Viehe- und Feder-Vieh-Zucht,

Wasserbrennerey,

Fleisch- Gewürtz- und Wein-Einkauff.

Garten- und Obst-Wercks-Conservirung,

Was zum Coffeé- und Theé trincken erfordert wird.

Die Conditorey-Sachen, und was hierzu gehörig.

Was zur Kellerey gehörig, samt der Kundschafft von allerley Weinen und Geträncke.

Was zum Tobacks-Magazin,

Was zur Wasch-Stube.

Gute Magen-Wasser und Brandteweine.

Zur Küche.

Ein- oder zwey-Heerde, nach ietziger Façon, zum Kochen und zum Braten.

Heerd-Schirm von Meßing oder Blech.

Braten-Wender,

Braten-Spiesse,

Spiesse zu Würsten und Vogelwerck.

Speilen von Eisen oder Holtz zu Gänse- und andern Braten, wodurch der Spieß gestecket wird

Brat-Ofen

Brat-Böcke,
Feuer-Böcke,
Feuer-Zange,
Dreyfüsse,
Blasebalck,
Feuer-Wedel,
Feuerhacken,
Feuer- und Aschen-Klufft,
Feuerzeug,
Kohlen-Pfannen,
Kohlen-Schaufel,
Röste,
Pfannen-Knecht,
Stahl zum wetzen,
Laugen-Topff,
Gossen-Stein,
Spülich-Faß,
Wasser-Ständer,
Schöpff-Kelle,
Spick-Nadeln,
Krug-Bürsten,
Gläser-Räumer,
Schwefel,
Kienholtz,
Klein gespältes Holtz,
Lichte und Leuchter,
Oehl und Lampen,
Lichtknecht,
Kehricht-Schauffel,
Kehricht-Faß,
Besen,
Fleder-Wische,
Borst-Wische,
Kannen,
Wannen,
Fleisch-Faß,
Scheuer-Gelte,
Spühl-Gelte,
andere Gelten,
Reibe-Eisen,
Hüner-Korb,
Kammer-Geschirr,
Spiegel,
Seiffe,
Kleyen,
Kannekraut,
Schafftelhalm,
Sand,
Handfaß,
Quehlen,
Schürtzen,
Tücher,
Lappen,
Schneckenhäuser,
Auster-Schaalen,
Sallat-Hobel,
Kraut-Hobel,
Mörser,
Fleischhacken,
Fleisch-Beil,
Holtz-Beil,
Hau-Klotz,
Hacke-Messer,
Hacke-Breter,
Schneide-Breter,
Fleisch- und Spick-Breter

Brat-Schüsseln,
Teig-Zeichen,
Messer, allerley Sorten,
Butterstecher,
Butter-Töpffe,
Butter-Büchsen,
Butter-Pinsel,
Durchschläge zu Habergrütze, und zu Erbsen,
Kräuter-Mesten,
Saltz-Mesten,
Mehl-Mesten,
Kruhmen-Mesten,
Butte,
Querls,
Blech zum Castanien-Braten,
Blech zu Querls u. Löffeln,
Eßig-Krüge und Flaschen,
Baumöhl-Flaschen,
Castrole,
Pasteten-Kneiper,
Teig- und Raffiolen-Rädergen,
Reibe-Keile,
Waltze und Wälger,
Schaum-Löffel oder Kelle,
Koch-Löffel,
Back-Löffel,
Treuf-Löffel,
Anricht-Löffel,
Gemeine Löffel,
Reibe-Asch.
Pasteten-Blech,
Pasteten-Formen,
Preß-Kopff-Form,
Schaarten oder grosse Tiegel von Kupffer mit einem Deckel, welcher oben mit Kohlen beleget wird.
Formen zu allerley Gebackenen,
Back-Trog,
Trog-Scharr-Eisen,
Brenn-Zeug oder Blasen,
Wasser-Kessel,
Zucker-Büchse,
Gewürtz-Schachtel,
Nehe-Nadeln,
Sallat-Sieb,
Eyerschaff,
Schincken-Kessel,
Schweng-Kessel,
Fisch-Kessel,
Coffeé- und Theé-Kessel,
Fisch-Clause,
Stürtzen von Eisen, Blech, Meßing, und von Thon.
Fisch-Tiegel.
Farcir Trichter,
andere Trichter,
Butter-Pfannen,
Brat-Pfannen,
Torten-Pfannen,

Pasteten-

Pasteten-Pfannen,
Butter-Kuchen-Pfanne,
Castrol-Pfanne,
Castrol-Tiegel.
Fleisch-Gabeln,
Irrdene Tiegel,
Hand-Korb,
Tisch-Korb,
Trage-Korb,
Kohlen-Korb,
Licht-Korb,
Kohlen-Hosen,
Mulden,
Zwirn,
Bindfaden-Büchse,
Papier,
Leiter zur Oesse,
Presse,
Eyer-Käse-Formen,
Eiserner Kamm,
Licht-Putzen und Licht-Putzen-Kästgen,
Henckel- oder Spühl-Topff it. Marck-Topff,
Anricht- u. andere Tische,
Fleisch- und Vorraths-Schräncke,
Fliegen-Schranck,
Fischbrat-Gehäusse von Drath,
Kuchen-Eisen,
Waage und Gewicht,
Hammer und Nagel,
Maase, (Kannen und Nösel,)
Kühl-Tonne,
Laterne,
Feuerkiecke,
Mäusefalle,
Karbatsche.

Repositorium oder Behalter mit Töpffen-Werck, an:

Töpffen,
Schüsseln,
Tiegeln,
Pfannen,
Stürtzen,
Formen,

Repositorium oder Behalter mit Zinn-Werck, an:

Tellern,
Brat-Tellern,
Wärm-Tellern,
Schüsseln,
Brat-Schüsseln,
Suppen-Schüsseln und
Näpffen,
Pasteten-Napff
Suppen-Töpffen
Suppen-Schüsseln und Näpffen,
Potagen-Schüsseln,

Assietten,
Commenden,
Schüssel-Ringcken,
Stürtzen,
Eyer-Schälgen,
Krügen rc.

Repositorium mit Porcellan-Werck, an:

Tellern,
Schüsseln,
Bechern,
Schalen,
Näpffen,
Butterbüchsen,
Coffeé-und Theé-Zeug,
Blumen-Töpffe,
Gieß-Becken und Kanne,

An Bedienten sind nöthig:

Ein fleißiger und accurater Küch-Schreiber,
Ein paar gute Köche,
Bey-Köche,
Lehr-Köche,
2. Scheuerinnen
Ein Läuffer und Holtzspälter,

Zum Zehr-Garten oder Vorraths-Gewölbe.

Gewürtz an allerley Sorten
Mehl,
Grütz,
Graupen,
Hirsen,
Erbsen,
Linsen,
Wachholderbeer,
Kümmel,
Reiß,
Nudeln,
Schwaden,
Saltz,
Honig,
Eßig,
Unschlitt,
Oehl,
Baumöhl,
Butter,
Speck,
Würste,
geräuchertes Fleischwerck,
Pöckel-Fleisch,
Pöcklinge,
Marinirte und gesaltzene Fische,
Geräuchertes Fischwerck,
Zwiebeln,
Capern und Oliven,
Käse,

Lichte,
Seiffe,
Eyer,
Haynbutten,
Fleischwerck, frisches,
Wildpret, frisches und eingeschlagenes,
Vogel-Werck,
Feder-Vieh,
Garten-Victualien an frischen und eingemachten oder gewelckten,
Obst dergleichen,
Gebrante Wasser,

Benennung derer Fleisch-Stücke beym Einkauff.

Beym Vörder-Theil eines Rindes,

1.) Genicke,
2.) Kamm, (ist zwischen Bug und Nacken,)
3.) Bug, (Schulterblatt)
4.) Brustkern,
5.) Brust-Stück, (unterm Brustkern)
6.) Falsche Rippe, (ist bey ausgemästeten Rinde gut, welches das ausgehauene- oder ausgeschnittene Fleisch, zwischen 2. Rippen an der vörder Brust ist.)
7.) Dinne Brust, (vorn am Bauche vor den Rippen,)
8.) Dicke Rippe, (ist gleich nach dem Buge gewachsen)

Beym hinter-Theil eines Rindes,

9.) Dinne Rippe,
10.) Bauch-Stück,
11.) Das Stück unter der Niere, (wo die Rippen am hinter Viertel ein Ende haben, solches wird bey Schweinenfleische und bey Schöpsenfleische die Wüste genennet.)

12.) Das Hüfften-Stück,
13.) Das Blumen-Stück, (ist in der Kerbe)
14.) Das braune Zämer- oder Zämel-Stück, (ist aus der dicken Keile das krumichte Fleisch.)
15.) Das Schwantz-Stück oder der Zämer oder Zämel, (da das Eiß-Bein oder das Buch Stück drinnen ist, es ist auch nicht so kruhmicht als der braune Zämel)
16.) Ober-Stich, (ist das inwendige von der Keile, wenn sie gespältet wird.)
17.) Lende, (ist bey dem Wild der Rückgrat, oder Zimmer genant.)
18.) Die Kugel, (ist nicht gut)
19.) Die Hosse, (ist auch nicht gut)

NB. Die besten und delicatesten Stücke zum Kochen und Braten sind:

Bey dem Rinde,

Der Brust-Kern,
Das Hüfften-Stück,
Das Bluhmen-Stück,
Die Lende,

Bey dem Kalbe,

Das Nieren-Stück,
Die dicke Rippe,

Bey dem Schweine,

Die Lenden,
Schincken,
Rückgrat Stücke,

Bey dem Schöpse,

Die dicke Rippe,
Die Keile oder Schlegel genant,

Erklä-

Erklärung derer Wörter
Welche
Bey Küch- und Speise-Tractamenten gebrauchet werden.

AGrest oder *du Verjus*, ist der aus unreifen Weintrauben gepreßte nud durchgeseigete Safft, thut es dem Eßig zuvor.

Ammomum vel *semen Ammomi* vid. *Piper de Jormaicâ.*

Asja oder *Adschiar*, ist so viel als Mambu oder Bambus, ein jung gewachsenes süsses- oder Zucker-Rohr, wie Indianischer Spargel, oder Mangas &c. es kömmet diese Frucht aus weiten Ländern und versenden es die Holländer eingemachet in Fässergen, und wird als eine Karität zum Gebratenen aufgesetzet.

Aumelettes, sind gar dünne Pfannen-Kuchen, fast wie die Plinzen, so mit einer gewissen Fülle hernach überstrichen, zusammen gerollet, und in einer Brühe übern Kohl Feuer gekochet werden; Man kan sie zwar aus vielen Dingen bereiten, es werden aber, als was sonderliches, gerühmet die Aumelettes: von Kirsch-Muhs, von gehackten Fleisch, von Aepfeln. 2c.

Alosen, vide Fischwerck,

Ambrosin-Mandeln, sind die Besten, und kommen aus Italien,

Annanas, ist eine Indianische Frucht, bald wie Citronat oder Citrullen,

Arbe, ein Vogel, in der Schrifft. Lev. XI. v. 22. (welches eine Heuschrecke ist.)

Andouillettes, sind Würste,

Azarolen, ist eine Arth ausländischer Mespeln,

Alogau, ist nichts anders als ein gebratenes auf dem

Roste, oder aber auch Englischer Rinds-Braten genant,

Assiette, ist ein Teller,

Anchois, sind Sardellen,

Alleschengs, ist ein Essen so entweder von zahmen oder wilden Enden auch Gänsen, welschen Hünern und dergleichen gemachet wird; e. gr. Man nimmet eine gebratene Ente, schneidet oder kerbet selbige in die Brust ein, mit grüen Spitz-Morgeln, weichet und wäschet selbige wohl, füllet diese Morgeln mit einer zarten farce oder Fülle. So dann Zwiebeln, blanchiret solche, drückt das mittelste heraus, füllet sie gleichermassen, thut denn die Enten mit den gefülleten Morgeln und Zwiebeln, allerhand Gewürtz auch klein geschnittenen Schincken in ein Castrol, brennet ein wenig Mehl daran, giesset Jus darzu, salzet es und lasset es so gahr Kochen,

Bambus, vid. *Asja*

Boeuf à la mode, (Rindfleisch,) wird auf die Art wie eine Etuveé tractiret, sonst aber mit starcken Speck und Gewürtz gespicket,

Beatilles, sind kleine Tarttgen oder Tartelletten von Fisch-Milch oder von Hahne-Kämmen,

à la Braise, heißt ein gedämpftes Essen, welches in einem zugemachten und mit einem Deckel verkleibten Topf, so unten in heisser Asche stehen, und oben mit glühenden Kohlen beschüttet werden muß, zubereitet wird.

Broccoli (Ital.) *Broqvets des choux*, (Frantz.) sind die jungen ausgeschlagenen Kohl-Sprossen.

Bouillon, ist zu teutsch eine Trinck-Suppe, oder Gesund-Suppe.

Bangue, ist ein Indianischer Saame, wie Hanf-Saamen,

men, man brauchet solchen gestossen, um appetit zum Essen zuerwecken,

Battades, sind von der Art wie Zucker-Wurtzeln, doch ungleich grösser, sie werden auch genennet: Camotes oder Potates.

Bete-Carden, ist grosser Beißkohl,

Boudin (*Botellus*, *Botulus*) ist eine Blut Wurst, auf Englische Art ist folgende composition: Milch, geröstete Semmel, würflicht, Citronat, klein und grosse Rosinen, Rindermarck, Rahm, Eyer, Zimmet, Citronen, Muscatnuß, aus obigen einen Teig gemachet, und gebacken. Diese Englische Boudins werden um die Schüsseln der Haupt-Speisen zur garnirung geleget, und warm, als etwas delicates mit verspeiset.

Bocconi di Preti, e di Cardinali, werden die Pfaffen bißgen oder delicatesten Stücke der Speisen genennet.

Braggiolle, ist Kohlen-Braten wie *Carbonada*,

Blanc manger, ist eine verzuckerte Mandel-Milch, mit Safft aus Capaunen, Kälber-Füssen, 2c. und Milch, nebst etlicher Gewürtz zubereitet. Wird sonst zu denen Geleés gerechnet.

Bezetta. oder *Torna solis*, sind Schminck Läpplein aus dem besten Crêspon oder feinester Holländischer Leinwad, welche mit Coccionella oder Cochenille wohl gefärbet seyn müssen, sind auch zum Gebrauch der Confituren, Geleés, auch zu Färbung der Speise-Brühen, und der Weine

Bisqüe, ist ein Essen von Fischen, gemeiniglich von Karpen,

Cour pendûs, oder *Reinett*en, sind eigentlich die Borstorfer-Aepfel.

Crippings, ist ein Essen von jungen abgebratenen Hüner-

ner-Brüsten, worzu Kalbs-Nieren-Fett, etwas Speck, in Milch geweichte Semmelkruhmen, etwas Milch, Eyer-Dotter, Gewürtz, Saltz, Coriander, Fenchel, Anies, gethan, alles durch einander gehacket und in einem Mörser fein gestossen, hieraus runde Kugeln in Form eines Thalers groß, und eines Fingers dick gemacht, in Eyern umgekehrt, mit geriebener Semmel bestreuet, und endlich wenn es angerichtet werden soll, in heisser Butter ausgebraten, ist ein delicates Essen, dessen man sich auch bey Garnirung anderer Schüsseln bedienen kan.

Carbonada, (*Charbon*, Frantzösisch,) ist von rohen Fleisch ein Rost-Braten, sonst wie Grillade.

Coteletts, sind Rippen Fleisch, und nichts anders als Carbonada.

Capilotade, ist ein zu kleinen Würffeln geschnittenes Fleisch, so hernach als ein Ragout oder Fricassée zugerichtet wird, und ist mit dem Worte Piccade einerley.

Compote, Eingemachtes, lateinis. Compositum, compôte des pigeons neaux oder: des Pigeons neaux à la compôte, eingemachte Tauben, it. eingemachte Früchte.

Champignons, ist eine special-Art der Schwämme, sonst aber in genere bedeutet es allerhand Sorten der Schwämme.

Chou, ist Kohl, (Caulis.)

Petit Chou, ist eine Art Pasteten oder Kuchen.

*Cardon*en oder Carden, wird gebrauchet wie Artischotten und Hertz-Kohl.

*Carcaß*en, sind die Geripppe, woran das trenchiren erlernet wird.

Coccionella, } rothe Purpur-Farbe, von kleinen
Cochenille, } Scharlach-Würmern wie Wantzen,

Ca-

Caraffe, Caraffon, Carafin, ist eine gläserne Wein-Flasche mit langem Halse, womit man sich selbst des Einschenckens bedienet.

Cornel-Kirschen, sonst auch welsche Kirschen genannt, sind wider die Ruhr, die unreifen in Saltz, werden wie Oliven verspeiset.

Coulis ist von guten Brühen der durchgeseigte Safft von Kalbfleisch, Hünern oder Tauben, und etliches Gewürtz, zum Vorrath zu Ragous, zu Potagen 2c.

Crême, ist Rahm, oder Milch, und werden Speisen daraus gemachet von Wein, von Citronen, von Mandeln von Choccolate, von Eyerweiß, Torten 2c.

Cappus, ist Compost-Kraut.

à la Daube, wird gemachet von welschen Hähnen, Schöpskeulen, Rinds-Zungen, Rindfleisch, und andern mehr, e. g. ein groß Stück Speck genommen, solches mit Lorbeer-Blättern, Roßmarin, Thimian, Citronen-Schaalen, Saltz, Pfeffer und Ingwer unter einander gemischet, den Speck wohl umgewendet, mit diesem Specke wird das Corpus der Speise gespicket, dann in Kräutern gekochet, und NB. kalt verspeiset.

Entremêlé, (Untermischung) ist ein Auffsatz in Form einer Machine oder Pyramide, mit allerley Speisen besetzet. e g. von allerhand gebackenen, gebratenen geräucherten, Austern, Muscheln, Sartellen, Sallaten, eingemachten Früchten, Confecturen und Obst-Wercke, 2c.

Etuvée, (gedämpffet,) ist ein Essen von Fleisch, welches in einem wohlzuvermachten Topffe mit guten Kräutern, Wein, Butter und Gewürtz, verdämpffet, gahr gemachet wird, entweder in glüender Asche, oder in einem Backofen, (chair de l'Etuvée, gesotten Fleisch.)

Esper-

Esperlan, ist ein Fisch,

Estuffade, ist ein Essen, da e. g. Tauben, Capaunen, Kalb- oder Lamm-Fleisch ꝛc. erstlich wohl geklopfft, gesaltzen, mit Mehl bestreuet, in braun-gemachter Butter und Speck geröstet, hernach in Fleischbrühe, nebst beygelegten guten Kräutern, allerley Gewürtz, Wein und Citronen-Schaalen über einem gelinden Feuer, gantz gemählig gekochet werden.

Fricandeau, ein Essen, welches aus dünne geschnittenen Kalb-Fleisch bereitet wird, auf die Art wie Estuffade. Wird auch zu garnirung derer Speisen genom̃en.

Fricandelle, auch Fricadelle, ist ein angenehmes Gerichte, welches aus einer sonderlichen farce zubereitet wird; Die man hernach auf ein Kälber-Netz, so erst in beliebige Stücken geschnitten worden, träget, wie kleine Würste zusammen rollet, in Butter backen, und mit einer guten Brühe versehen lässet.

It. Es wird bereitet von Kalb-Fleisch aus der Keile, und so klein als möglich, gehacket, darzu Rinder-Marck, eingeweichte Semmel-Kruhme, Eyer, etwas Kräuter, Gewürtz und Saltz gethan, und nachdem wieder wohl zusammen wie farce gemachet, diese farce sodann in Form eines kleinen Oval-Brods oder Butterweckens gestellet, in guter Fleisch-Brühe gahr gekochet, und endlich darüber ein delicates Ragout von Austern, Muscheln, Krebsen, Chambignons &c. wenn es angerichtet wird, darüber gezogen.

Fricassée, (von frigere, frixum,) wird von allerhand Fleisch, Wildpret, Feder-Viehe gemachet, es wird in Stücken zerschnitten, in einer Pfanne in Butter etwas abgeschwitzet, nechstdem gute Fleisch-Brühe, Saltz, Pfeffer, Mussaten-Blumen, eine halbe

Zwie-

Zwiebel daran gethan, zusammen gekochet, und wenn es angerichtet werden soll, so rühret man von etlichen Eyern die Dottern mit ein wenig Eßig ab, thut ein wenig gehackte Petersilge darein, und gießt es an das Essen, und läst es auf dem Feuer sähmig oder dicklicht werden, aber nicht daß es kochet, so ist es fertig.

Die uf Butter geschlagene Eyer, nennet man fricassirte Eyer,

*Fricasfir*en und stoven, ist so viel als dämpfen, oder eine Etuveé.

Farce, (*farce, Substantivum, farci, Supinum*, ist ein Gefülletes womit man eine Speise füllen oder anschlagen will, entweder von roher oder halb gahr gekochter oder von gantz gahr gekochter Farce oder Fülse, die Zubereitung ist von Kalbfleische, Nierentalck eingeweichter Semmel, gerührten Eyern, item ein paar rohen Eyern, Mußcatenbluhmen Pfeffer und Ingwer, alles klein geschnitten wie zu einer Bratwurst, mit obiger Zubereitung kan man anschlagen oder füllen was man will, auch daraus Saucisses, oder Klößgen, zum garniren fertigen, hergegen, wenn ein welsches Huhn, Cappaun, oder sonst ein Geflügelwerck farciret oder angeschlagen werden soll, so wird das gantze Corpus wenn es gekochet worden, vom Fleische blos gemachet, daß nur das Gerippe bleibet, dieses abgelößete Fleisch nun, wird mit seinem eigenen- und andern Fleische, nebst Zusatze von delicater Gewürtz rc. zur Farce præpariret, solche auf das Gerippe gesetzet oder angeschlagen, sodenn gebacken und in delicater Sauce angerichtet.

Friandisen, sind niedliche Speisen, nasch- und Lecker-Bißgen, und werden insgemein uf Entremêlees aufgesetzet.

Falcarde oder *Mouette*, ist ein Wasser-Huhn,

Fueillentine, ist eine Tortte, gemachet von Fleisch, von Cappaunen, oder andern gebratenen Vögeln, dieses wird klein gehacket und vermenget mit Rahm oder gekochten Teig von Macronen, Rahm-Fülsel, gehackten Citronen-Schalen, wie auch Zucker und andern vermengten Gewürtzen; Darnach nimmet man von Blätter-Teig und machet darvon 2. Boden, leget davon einen unten in die Pfanne, und füllet ihn mit gedachtem Fülsel, bestreuet ihn hernach mit Zucker, und bedecket ihn mit dem andern Boden; schiebet es alsdenn in den Ofen, und wenn es gahr, so ziehet es vorn ins Ofenloch, und machet ein Eis von geschlagenen Eyerweis und Zucker mit einem höltzern Löffel darüber, und schiebet es hernach wieder in den Ofen, damit das Eiß gahr werde, wenn es nun beginnet röthlicht zu sehen, so ziehet es heraus, und esset es warm.

Gêleé, ist eine Gallerte oder geronnene Brühe, (von Gelare, Gelata, Jus Gelatum, Gallerte) und wird von allerhand couleurs gefertiget, womit auch Orange-Schalen und allerhand Früchte damit angefüllet werden können.

Garniture der Speisen, ist alles dasjenige klein gebackene Zeug oder andere Sachen, womit die Trachten und Speisen auf denen Schüssel-Rändern umleget, garniret und angeputzet werden.

*Garnir*te Tafel, ist zu verstehen, daß solche mit allerhand schönen und appetitlichen Speisen besetzet ist.

Grüh, ist ein Meer-Fisch,

Giese oder **Jäse**, ist ein Strohmfisch,

Garnelen, sind Krabben oder Taschen-Krebse,

Gibeln, oder **Gilblichen**, sind Karauschen,

Godiveaux, ist eine Art kleiner Pastetgen, in Franckreich.

Grenade oder *Timpale*, (Granate oder Paucke) ist ein Teig, in Form einer Kugel, in welcher allerley Speisen gebacken und aufgesetzet werden, was nun in einer solchen Grenade aufgesetzet wird, ist eben wie ein Poupeton, nur wird zum Unterschied erstlich unten und oben in dem Castrole dinne, fast Handbreite Stücke Kalbfleisch, und dergleichen Stückgen Speck, eines umbs andere geleget, und nach diesen erstlich, die bey dem Poupeton beschriebene Massa vorbemeldter Massen in dem Castrol etwan Fingers dick darauf geschmieret, und darmit weiter, wie mit dem Poupeton verfahren

Grillade, (*á Grille*) ein Feuer-Rost, Griller, auf dem Roste Braten, ist ein Rost-Braten was geflügelt ist, und gekocht, und wird das geflügelte in Stücken geschnitten, mit zerlassener Butter begossen, und geriebener Semmel, worunter etwas Pfeffer und Saltz gemischet, bestreuet, und auf einem Roste gahr gebraten, und darüber eine Sauce rouberte gemachet.

Grisette, oder eine gespickte Pastete, item verkehrte Pastete, und wird von gebratenen und klein geschnittenen Kalb Fleisch, Nieren-Stollen, Eyern, Gewürtz, und dergleichen auf eine sonderliche Art zubereitet, gebacken und verkehrt aufgesetzet! sonst aber ists eine pure Grenade, nur wird bey dieser die dinnen Scheibgen Speck zurück gelassen, und lauter Scheibgen Kalbfleisch, welche recht sauber und zärtlich gespicket seyn müssen, unten und neben im Castrol umgeleget, welches, so es im Backofen in acht genommen wird, recht krauß und schön aussiehet.

Galimafreé, ist eine Speise von allerley übergebliebenen Essen zusammen gemacht, sonst aber nimmet man

eine gebratene Hammelkeile, darvon man das braune umher abschneidet, und zurück leget, ferner das andere Fleisch in dinne Scheiben schneidet, macht ein wenig braun Mehl, gieſt Jus darzu, ein wenig klein gehackten Knobloch, Pfeffer, Champignons, Butter, Saltz, und ein wenig Speck, mit Nelcken, läſts zuſammen kochen, wenn man nun bald anrichten ſoll, ſo thut man das Fleiſch darzu hinein, und paſſiret es damit durch.

Hortolangs, oder *Ortolangs*, ſind kleine, aber ſehr delicate Vögelein, welche in Menge in Franckreich, noch mehr aber in Italien um Bononien und Florenz, gefunden werden.

Hachis oder *Minutal*, (Hachis de Chair, klein gehackt Fleiſch,) e. gr. Lung-Muhs, Fleiſch in Würſte, oder womit ein Gerippe oder Knochen angeſchlagen werden ſoll, item alles klein gehacktes Fleiſch oder Fiſche, ſo mit einer wohlſchmeckenden Sauce gut zu gerichtet, und entweder ſo blos in eine Schüſſel, angerichtet und aufgetragen, oder auch in Tartten oder klein Paſteten gemachet wird.

Hargol, iſt ein Vogel in der Schrifft Lev. XI. v. 22. welches eine Heuſchrecke iſt,

Hagab, desgleichen Lev. XI. v. 22. welches ebenfalls eine Heuſchrecke iſt.

Häſeling, iſt ein Fluß-Fiſch,

Hattules, ſind an kleinen ſilbern Spieſgen geſteckte Stücke Kalbs-Milch und Hüner-Lebern, mit allemahl darzwiſchen geſteckten dinnen Scheibgen Speck wie Carbonade beſtreuet und auf dem Roſte gebraten, mit dieſem Hattule wird ins gemein das Rindfleiſch, Aloyau genant, oder Engliſcher Rinds-Braten, beſtecket.

Jus,

Jus, ist Brühe von gekochtem Fleische, oder Safft von einer Frucht oder Kraute.
à la Jacobine, ist eine Sauce oder Suppe.
humor, Safft.
Jus decoctum Brühe.
chester Jus, ist Englischer Käse.
Jujuben, sind die rothen welschen Brust-Beere, in pectoral-Träncken, item in Tartten zu gebrauchen.
Lactaden, sind Stärckungen und Erfrischungen.
Lotos, ist eine Frucht, wer davon isset, das Gedächtnis verliehret, bald wie Maslach.
Lutter-Tranck, wie *Limonada*,
Limonada, ist ein kühlender Tranck.
Maslach, *Stramonium* oder *Datura*, ist eine gefährliche Frucht, wer diese isset oder schnupfet, er unsinnig wird, bald wie Lotos.
Mousserons, sind Schwämme.
Marinade, (lat. *Condimentum*) ist eine Sauce von allerhand Gewürtz.
*Marini*et, ist so viel als gesaltzen, e. gr. Fische, welche in See-Wasser, oder in hiesigem Saltz-Wasser, eingeleget sind.
Marron. Ital. *Marone*, ist eine Art der grössesten süssen Castanien, welche in Italien wachsen.
Muette, vide *Falcarde*.
Mascovaden-Zucker, ist das Zucker-Mehl, ehe es zum Zucker raffiniret wird, und das Fundament aus welchem alle sorten des Zuckers gemachet werden.
Mortadelle, oder *Moustardelle*, ist eine Art von Ital. dicken Leber-Würsten.
Mierotton, siehet eigentlich aus wie ein Brod, und wird folgender massen bereitet: man nimmet mager Kalbfleisch aus der Keile, schneidet es ohngefehr 3. Finger

breit und eine Viertel Ele lang, auch Speck auf diese Manier oder nach eben dieser Grösse, nimmet man hierauf mehr Kalbfleisch, machet es steif, auch Fett von Kälber-Nieren, und ein wenig Rinder-Talck.

Macaroni, oder Nudeln, ist ein sonderliches Essen, welches aus einem Teig bereitet, in Wasser gesotten und mit brauner Butter begossen wird. 2c.

Mambu, vide *Asja*.

Musa oder *Mauzi*, soll die verbothene Frucht des Paradieses seyn, wächset auf dem Neapolitanischen Boden.

Mustarde, ist eine Tuncke.

Moustarda du Venetia, ist eine Büchse, voller eingemachten Früchte, zu Torten, gebackenen, und andern Aufsätzen. Wird in Büchsen bey Italiänern verkaufft à 2. 3. bis 4. Rthlr.

Mangas, ist eine Ost Indianische Frucht, wie Ananassen,

Minutal, ist *Hachis*.

Nulles, man zerreibet Eyerdotter mit Rosen-Wasser, Zucker und etwas Saltz, darnach läst man sie durch ein Haaren-Sieb laufen, und thut viel Puder-Zucker und eingemachte Citronen-Schaalen daran: ferner thut man solches in einen Mörser, und stösst es wohl durch einander, laß es in einer silbern oder zinnern Schüssel auf dem Kohl-Feuer sieden, und rühre es offt um, bis es sich zu setzen beginnet, hernach läst man es so lange sieden, bis es einem dicken Brey gleich ist, jedoch daß es nicht zu hart werde, man streuet also etwas Puder-Zucker mit Ambra und Mußkus vermischt darüber, steckt auch etliche Citronen-Schalen und Pistacien darauf, und isset es warm.

Non-

Nonnen-Teig, wird gemachet von Mehl, weichen Käse, Milch, weissen Wein, Eyern, und etwas Saltz, welches alles man wohl durch einander vermenget, bis es einem dicken Brey gleich wird. rc.

Nocken, ist ein Böhmisches Essen, aus Mehl, Eyern, Butter. Gewürtz rc. bestehend, so fast wie die Schneeballen formiret, und hernach im Backofen gebacken wird.

Nonnenbrod, ist ein Teig von Marzin-Massa, darunter Pfeffer, Zimmet, Neglein, Cardamomen Muscatblüten, gemischet, desgleichen Citronat, Citronen Schalen, eingemachter Ingber, alles gröblicht zerschnitten, und mit eingemenget, dann runde Kugeln daraus formiret, so groß als man will; alsdenn in den Teig eingeschlagen, mit einem Back-Rädlein abgeschnitten, und in der Tortten-Pfanne so lange abgebacken, bis es gelblicht wird.

Oilla, oder *Olypodrigo*, ist ein Spanisches Essen, gemenget von allerhand Fleisch, unter einander gekochet mit Vögeln, als Tauben, Hünern, und dergleichen, wie auch etwas klein geschnittenen Speck und unterschiedliche Küchenkräutern.

Potage, von *Pot*, ein Topf, ist eine Suppe von kräfftiger Brühe oder Coulis, in welcher allerhand Speisen insgemein zum ersten- oder Haupt-Essen zubereitet und angerichtet werden e. gr welsche Hüner, Cappaune, alte- und junge Hüner, Enten, Rind- und ander Fleisch, welche mit allerhand ein pasirten convoy-Ess-Waaren auf das nied- und appetitlichste garniret und aus gezieret seyn muß.

Poupeton, Vogelgehacktes, ist eigentlich eine Speise welche wie Farce oder doch sonst ins kleine zubereitet wird, nur daß das Fleisch entweder gantz rohe, oder

doch nur halb gekochet, gearbeitet werden muß, diese Speise, Poupeton genant, wird in blosen Schüsseln, und in keinem Teig oder Pastete, aufgesetzet, e. gr. von Krebs-Schwäntzen, von gepflückten Hechte, von Austern, von Kalbs-Milch, von Morcheln.

Hergegen beschreibet ein anderer das Poupeton uf solche Art: es sind Pasteten, von klein gehackten Kalbfleisch, Semmeln, Nierentalck, und darein delicate Ragouts von Krebsen, Morcheln, Champignons, Kalbs-Milch, gepflückten Fischen, item von allerhand Feder-Wildpret, als: Crammes-Vögel, Rebhühner, Hasel-Hüner, Schnepfen, und dergleichen, oder was einem beliebig, gefüllet, und hierauf mit eben dieser Massa bedecket, und endlich in einem Backofen fein gelb bräunlich gebacken, Nota, diese Fleisch-Pasteten werden entweder gleich auf eine silberne Schüssel aufgesetzet, oder auch in einem Castrole gebacken.

Piccade, wird gemachet entweder von Rebhünern oder Hasel-Hünern, und dergleichen und zwar werden die Rebhüner oder anderes Feder-Wildpret woraus man dieses Gerichte fertigen will halb gahr gebraten, und nachdem die Brüste darvon abgelöset, in würflichte Stücke, ohngefehr halb Fingers dick lang, und dick geschnitten, und als ein delicates Ragout ein passiret, die Keilgen aber eingekerbet und darzu gethan, oder à parte als eine Grillade auf dem Roste gebraten, und wenn das erste angerichtet, nur auswendig herum auf dem Schüssel-Rande gleich einer Garnitur, geleget.

Piper de *Jamaicâ*, ist ein aroma von schönen Geruch, und zu Brühen der Speisen sehr delicat schmeckend.

Podeni, ist ein Englisches Essen.

Pof-

Possesen, oder Nierenschnitten, sind dinne Semmelschnitten, so mit einer Farce von Kälberbraten, geriebener Semmel, Eyern, Gewürtz, rc. eines Fingers dicke bestrichen, und hernach aus heissen Schmaltz gebacken werde.

Pain à la mode oder *Pain Chapelcé*, ist geraspelt Brod das kleine Rinde hat.

Pain farci, wird gemachet von gehackten Kalbfleisch und gekochten Schincken, hacket solchen gantz klein, und menget selbigen unter den Farce, und stosse es in einem Mörser zu sammen gantz klein, schneidet alsdenn Semmeln in Scheiben als einen kleinen halben Mond und schmieret den Farce drauf wie bey dem Retti gemeldet, kehret es denn in Eyern um, nehmet klare Butter und backet es darinnen, so ist es fertig.

Pain du Veau, bestehet aus gehackten Kalbfleisch, Rinder-Talck, Gewürtz und Saltz, woraus man es wohl klein und durch einander gemenget, ein Brod gemachet, in Speck geschlagen mit Eyern bestrichen, geriebenen Semmeln bestreuet, und in Back-Ofen gahr gebacken wird, man kan darüber, wenn man will, auch ein delicat Ragout machen.

Ployen, sind künstlich gebrochene Falten in die Tisch- und Tafel-Tücher.

Panirt, *à pane*. e. gr. panirte Schweins-Keile wird von angeschlagener Brod-Kruhme oder Rinde, gefertiget.

Poularde, von *Poule*, ist ein junges gemästetes oder gefeistetes Huhn.

ein-pasſiret, ist eigentlich dasjenige, was in Butter oder Fett abgeschwitzet oder durch dasselbe gezogen, oder bestrichen wird.

Sonst auch wird dieses Wort als ein Küch-Terminus gebrauchet, wenn von denen zu einer Speise

gehörigen Ingredientien gesprochen wird, e. gr. Kalb-Fleisch, mit einpassirten Morcheln, Gurcken oder Citronen, oder ein Schincke mit einpassirter Salbey, oder Nelcken, oder andern einpassirten Zubehör.

Paupelin, ist eine Art Zucker-Gebackenes, als: Zucker-Brod,

*Pomoch*eln, sind frische See-Quappen.

Pumpernickel, *bon pour Nicol*, ist ein massives Hauß-gebackenes Brod, welches die Westphälinger backen und essen.

Poupiette oder *Rouleau du Veau*, man nimmet mager Kalb-Fleisch aus der Keile, schneidet solches Finger breit, auch dergleichen dinne Scheiben Speck, klopfet das Kalb-Fleisch mit dem Messer fein mürbe, leget die Scheiben Kalbfleisch uf den Speck, bestreuet es mit Gewürtz und Saltz auch klein gehackter Petersilge und klein geschnittenen harten Eyerdottern, wickelt solches zusammen, stecket es an kleine Spiesgen, bratet solche an Feuer gahr, und wenn sie angerichtet werden, trücket man Citronen-Safft daran, oder man kan auch eine à parte Sauce darüber machen.

Rolade, ein Englisches Essen, e. gr. es wird ein halbes wildes Schwein genommen, aus diesem werden alle Rippen und Knochen ausgelöset, die Haare von der Haut abgebrennet, und fein sauber gemachet, Dieses halbe Schwein wird so den 3. bis 4. Tage in kalten Wasser gewässert, damit es fein rein und weiß werde, hernachmals lege auf das inwendige Theil wenn es nicht mehr gewässert, einige Stücke langen dicken Speck, mit guter Gewürtz, rolle diese gantze Seite fein dichte zusammen, auf einem truckenen Tische, schlage das zusammen gerollete in eine Serviette oder

rein weisses Tuch, Knöbele und verbinde es mit Stricken daß es sehr derb wird, diesen zusammen gewundenen Klumpen siede 3. Tage lang in Milch mit guten Kräutern. Wenn er nun gahr, und wohl gesotten, alsdenn præparire ein gutes Saltz Wasser oder Saltz-Kosend, welches gepeitschet seyn muß, lege den Klumpen Fleisch hinein, (wie eine Sültze) und schneide zum verspeisen kalt, dicke- und dinne Scheiben so ist die Scheibe bund, und von guten Geschmack, hält sich auch in nach und nach gemachten Saltz-Wasser uf Jahres lang, und ist ein aufrichtig Englisches Essen.

Die probe des recht gesaltzenen Wassers ist: wenn ein frisches Ey, so man es hinein wirfft, oben auf schwimmet.

Rouleau du Boeuf, ist nichts anders als Polate, und an statt des Schwein-Wildprets, der Bauch vom Rinde.

Rissole-Tortte, diese machet man von allerhand gehackten Vogel-Fleisch wie die Fueillentine, mit Ochsen-Marck, Rosinen, geriebenen Pistacien, thue darzu Gewürtz, und einen ziemlichen Theil Zucker; Darnach nimm den Blätter-Teig, breite selbigen aus, und mache einen Kuchen davon, thue darnach dieses Fülsel darauf, und bedecke es oben mit selbigen Teig, schiebe es in den Ofen, mache Eyß darüber, eben wie bey der Fueillentine.

Raffal, ist in Scheiben geschnittenes zusammen gerolletes und mit Bindfaden gebundenes Rindfleisch, welches in einem verkleibeten Topf mit guten Kräutern eine zeitlang dämpfen muß.

Reqveste, ist eine Pastete, so von dem abgestutzten der Tauben gemachet wird, als von Flügeln, Magen.

Ra-

Ragoût, von Re und gouſt, iſt in einer Brühe wohlgeſchmacktes, appetit- und Luſt-erweckendes Eſſen oder Lecker-Speiſe.

Ragoût perdu, heiſſet man Lerchen oder andere kleine Vögel, erſtlich mit einer zarten farce gefüllet, und darunter ein Ragoût Artiſchotten, Boden-Morcheln und dergleichen gethan, und hernachmahls in kleine hohl-gemachte Semmeln gethan, und in Back-Ofen ein wenig backen laſſen.

Retti, oder Nieren-Schnittgen, werden gemachet von Kalbs-Nieren, welche klein gehacket, und darzu etwas Semmel-Krume ſo in Milch geweichet, Eyer, gehackte Peterſilge, Gewürtz und Saltz gethan, wohl durch einander gemenget, hernach von Semmeln geſchnittene Scheiben, auf dieſe wird die Maſſa etwa Fingers dick geſchmieret, mit geriebener Semmel etwas beſtreuet, endlich in Back-Ofen, oder heiſſer Butter ausgebacken werden, und ſind gemeiniglich zu garnirung der Speiſen zu gebrauchen, an-und vor ſich ſelbſt aber eine gute Speiſe, wenn ſie warm gegeſſen werden.

Ratons, ſolche zu machen, rollet man ein Stück vom Blätter-Teig in der Runde, und thut überall von dem Käſe-Fülſel darauf, läſts hernach in dem Ofen gahr backen.

Roqvembole, iſt eine Gattung wilden Knoblochs, die jedoch bey weiten nicht ſo ſcharff und beißig iſt, als der gemeine.

Raviolen, Schlick-Kräpfgen genannt, ſind ein Gebackenes, ſo aus einer gewiſſen farce, die in einen ausgetriebenen Teig geſchlagen wird, beſtehen, hernach in Waſſer gekochet, und aus Schmaltz gebacken werden.

à la

à la Roberte, ist eine Sauçe oder Suppe.

Sauçe, ist eine Suppe oder Löffel-Speise, oder gute Brühe, wie ich sage von Haut Gout.

Sardellen oder *Anchois* genannt, sind gewisse Fische, welche in dem Mittelländischen Meer gefangen werden.

*Stov*en, gestovet, ist Etuvée.

Selam, ein Vogel in der Schrifft Lev. XI, v. 22. (welches eine Heuschrecke ist.)

Servelates, sind geräucherte oder Schlack-Würste.

Saucisses, sind Brat-Würste, it. kleine Würstgen, von Gänse- oder Schaaf-Därmern, welche mit delicater Farce von Fleisch ꝛc. gefüllet, gespeiset oder auch zum garniren gebrauchet werden.

Timpale, (*vid. Grenade.*)

Tasse, (lat. *Patera*,) ist ein Trinck-Geschirr oder Schaale, bey Theé oder Caffeé ꝛc.

Truffles oder *Truffes*, Ital. *Tartufo*, sind Erd-Nüsse.

*Tamarind*en, ist eine Art Bohnen, zu allerhand Sauçen oder Tuncken.

à la Vacquete, ist das allerbeste Pasteten-Gericht von Tauben, derer Boden man von Blätter-Teig machet, und ist eine rechte Bisque. Man muß aber das Gehackte auf den Grund, und hierüber die jungē Tauben wie auch rohe Kälber-Milch, Hahnen-Kämme und Erd-Schwämme, welche zuvor gewürtzet und gekochet seyn, legen; Nach diesen leget ihr etliche Stücklein gutes Ochsen-Marck darüber, und würtzet es mit Saltz und andern Küchen-Gewürtz, ehe ihr die Torte zumachet; Man kan auch, indem man solche auftragen will, etwas Schaafs-Keilen-Safft mit Citronen-Safft vermischet, darüber giessen, welches mit einem Trichter geschiehet, damit nichts umkomme.

Ver

Vermicelli, Ital. *Vermiculi*, lat. Nudeln oder Maccaroni, Ital. ist eine Zubereitung von Mehl und Käß.

Verjus, vid. *Agrest*.

Vogel-Nester Indianische, ist eigentlich der Meer-Schaum oder das angeschlagene an den Ufern, welches die Vögel zu Erbauung ihrer Nester, an die Stein-Klippen anbauen, welche sodenn von der Vögel Schweiß und Mist beleget, von der Sonne distilliret, und hernachmahls zum Gebrauch der Brühen angewendet werden, auch wohl zu gantzen Speisen.

Zätten, ist die junge Brut der See-Barsche, welche man mariniret, oder in Saltz-Wasser eingemachet, erhält.

Noch absonderliche Erklärungen einiger Wörter.

Gang-Schüsseln, sind grosse Schüsseln,

Feuer-Sorge, ist die Kohlen- oder Gluth-Pfanne.

Brand-Ruthe, ist eine Feuer-Zange.

Trempe, ist die Härte der Messer-Klingen.

Tire Mouelle, ist der Marckzieher aus den Knochen.

Defensiv-Linie mit Gläsern, auf einem Boufet, sind die Trinck-Gläser.

Offensiv-Linie mit Gläsern aber, sind zu Gesundheit-Trincken,

Parterron, *Encarpos*,
Terrassen, *Girlandas*
Bizarrerie, *Festones*
à la Grotesque, angestellte Wirthschafften,

Diese Stücke alle sind Vorstellungen bey grossen Banqueten oder Festins.

Porte-Mouchettes, ist ein Licht-Putz-Tröglein.

Fische

Fische und Fasten-Speisen,
an
Meer- See- Strohm- Fluß- Teich- und Bach-Fischen.

Aal, gekocht, mit Aepffeln, und kleinen Rosinen,
- mit Rüben,
- in Erbs-Brühe,
- in gelber Brühe,
- in Sauce Roubert.
- in Fricassée.
- mit Salbey, Petersilgen und Butter,
- gestopffet mit kleingehackter Petersilge,
- mit Sartellen, Sauce weiß,
- mit Sartellen, Sauce braun,
- gesotten mit Sauce,
- gesotten, blau.
- farciret und gekochet,
- farciret und gebraten,
- gebraten,
- gespicket mit Citronen,
- gespickt mit Speck.
- weiß in Pastete.
- braun in Pastete.
- gebacken.

Aal, geprägelt auf Holländische Art.
- geprägelt auf Frantzösische Art.
- geräuchert mit durchgestrichenen Erbsen,
- geräuchert, gekochet und mit Baumöhl angerüchtet.
- geräuchert ohne Haut.
- mariniret.
- Aal-Pastete.
à la Galantine.

Aalraupe oder Quap-Fisch, item Ruppe.
- mit Butter-Brühe,
- mit Kirsch-Brühe,
- mit Erbs-Brühe.
- mit durchgeschnittenen Erbsen,
- mit frischen Erbsen,
- in Citronen-Sauce.
- in Sartellen-Brühe,
- mit Roßmarie,

mit

- mit sauren Limonien,
- in sauern Kraut,
- auf Pohlnisch,
- mit Oel mariniret.
- gebraten oder gebacken mit Baum-Oel-Brühe,
- in Baum-Oel gebacken,
- Aalraupen-Lebern als Gänse-Lebern.

Ponocheln sind frische See-Quappen,

Asche, gesotten, trucken.
- mit Butter-Brühe
- mit Butter-Brühe und Eyern abgezogen,
- mit Sartellen-Brühe,
- mit Citronen-Brühe.
- mit Caper-Sauçe.
- gebacken.
- mariniret.

Alt-Fische, oder alte. *Alosa, Clupea, Alose*, ein Fisch den man in Seen, Flüssen, Bächen und Teichen antrifft.
- in zerlassener Butter,
- gebacken.
- gebraten mit Caper-Sauce,

Barme oder Barbe.
- gesotten, blau,
- mit zerlassener Butter,
- in kurtzer Brühe.
- in weisser Butter Sauce.
- in schwartzer Poln. Sauçe
- in Polnischer Sauçe gelb.
- mit Caper-Sauçe, und Baum-Oel,
- in Speck-Brühe,
- geprägelt.
- gebacken.
- in Pastete,
- mit Fricasseé und geröstеter Semmel.
- gebraten.
- in Citronen-Sauçe.
- in Fricasseé-Sauçe.

Bürsche oder Birschinge, mit Citronen.
- in Butter-Sauçe.
- in Butter-Sauçe. mit Grütz-Suppe,

Raul-Börsche.
- mit Muscheln.
- mit klein geschnitte-

nen

nen Pienigen und Pistatzien,
Pörsche, mit Petersilgen-Brühe.
in Sauce blanc.
- mit Petersilgen-Wurtzeln.
- mit Rahm und Kümmel.
- mit Capern und kleinen Rosinen.
- in Sartellen-Sauce.
- in Wein-Brühe.
- mit Märckischen Rüben.
- trucken.
- gebraten.
- gebacken.
- marieniret.
Böcklinge oder Bücklinge, (geräucherte Heringe.)
- gebraten auf dem Rost, und mit Butter bestrichen.
- in Eyern und Butter, als ein Pfann- oder Schaff-Kuchen.
- gesotten.
Bley, ein Fluß-Fisch.
Brassen, gebraten.
- gesotten, in ordinairen Brühen.
Brücken, und Neun-Augen, in Brühe.
- mit Citronen.
- gebraten.
- in brauner Kirsch-Sauce.
- mit Verjus oder Agrest.
- in Petersilgenbrühe.
- eingemachet oder mariniret.
- rohe aus Fäßgen.
- gebraten in Papier.
Bütten, (denen Schollen nahe verwandt.)
- in Brühe.
- in Sauce planc
- in Sauer-Ampfer-Brühe.
- gebacken.
- gebraten.
Cabeliau, (wie Laberdan)
- in Senfbrühe.
- in Rahm-Sauce.
- mit klarer Butter.
- mit frischer Butter und Knoblauch.
- mit Capern.
- mit brauner Sartellen-Sauce.
- mit trockener Erbß-Brü-

Brühe und grüner Petersilge.
Cabeliau, gestooft.
- in Pastete.
- der Schwantz an einem Spieß gebraten und mit Sartellen gespicket.
Dorsch ein Meerfisch.
Döbel ein Fluß-Fisch.
Elritzen, oder Bitter-Fische.
- gesotten, blau.
- in Butterbrühe.
- in Butterbrühe mit grüner Petersilge.
- in säuerlicher Fricassée.
- mit Nelckenbrühe.
- in Weinbrühe.
- in Rahmbrühe.
- in Eyerbrühe.
- mit Sartellen-Sauce, weiß.
- mit Sartellen-Sauce, braun.
- in Schnittlauch-Sauce.
- mit Kümmel.
- in Kirschmus-Sauce.
- mit durch gestrichenen Capern.
Elritzen, in Mandel-Sültze.
- gebacken.
- mariniret.
Esperlan, der allerdelicateste und wohlschmeckende Fisch.
- in Potage.
- gepräägelt.
- in Brühe.
Forellen, gesotten, blau.
- in Butter-Sauce.
- in Butterbrühe mit Petersilge.
- in weisser Sartellen-Sauce.
- mit frischen- oder eingelegten Austern.
- mit Muscheln.
- mit Capern.
- mit gerührten Eyern.
- gespickt mit Speck und Citronen.
- gebacken und in grüner Brühe.
- wie Stockfisch.
- in Gallerte.
- gebraten.
- geräuchert.
- mariniret,
- in einer Pastete.

Forellen, sonst in allen wie der Hecht zubereitet wird.
Gangfische, (ist eine Art wie Sartellen.)
Goldfisch, ein Meer-Fisch.
Giese oder Gehse, auch Jåse, ist ein Fluß-Fisch,
Gibeln oder Gilblich, ist eine Art Carauschen.
Garnelen, sind Krabben.
Gründlinge oder Gressen, gesotten, blau.
- mit Wein und zeriebenen Eyern, oder auch süssen Rahm.
- in Butterbrühe.
- in Butterbrühe mit Eyern abgezogen.
- in saurer Fricassée-Sauce.
- mit zerlassener Butter.
- gefüllet.
- geprägelt.
- gebacken.
Grüh, ein Meer-Fisch.
Halbfische oder Schollen, item Plateisen,
- gekochet mit grünen Erbsen.
Halbfische gekochet mit Spargel.
- mit Petersilge.
- mit kleinen Fasolen.
- in Pohln. Brühe.
- in Rahm-Sauce.
- mit brauner Butter und geriebener Semmel.
- mit Zwiebeln.
- mit zerlassener Butter.
- in Erbsbrühe.
- geprägelt, (wenn sie frisch)
- mit Senff.
- ausgebrochen mit Måhren.
- grilliret.
- gefüllet.
Haussen, ein sehr grosser Fisch, ohne Schupen.
- gesotten.
- in einer gelben Pohlnischer Brühe.
- in einer Pastete.
- mit zerlassener Butter.
- in einer Senff-Sauce.
- gebraten, kalt und warm.

Hausen, marinirret.
Hechte, in Pohlnischer Brühe.
- in französischer Brühe.
- mit Muscheln.
- mit Speck und Corinthen.
- mit Ragout und Saucissen.
- in gelber Sauce mit Mandeln.
- mit Trajun.
- mit Kohlrüben.
- mit geriebenen Limonien.
- geprägelt, Brochets en Dauphin genant.
- mit Zwiebeln, Aepffeln und Limonien.
- mit sauer Kraut.
- mit Merrettich und zerlassener Butter.
- mit Kohle.
- mit abgebranndten Wurzeln.
- angeschlagen.
- mit Heydelbeeren, auch Brombeeren oder Kirschen,
- in ordinairer Speck-Brühe.

Hechte, wie Austern.
- à la braise mit Castanien,
- mit Erbs-Brühe.
- mit unreifen Weinbeeren.
- mit Pomeranzen oder Aepfel de Sina.
- in Englischer Suppe.
- in säuerlicher Butterbrühe.
- zerschnitten gebraten mit Citronen, Pomeranzen oder Limonien.
- gebacken, mit Rahm Sauce.
- in Nelckenbrühe.
- in Limonien.
- in einer weissen Brühe.
- gedämpft oder gestooft.
- in Capern.
- mit Rahm und Kümmel.
- mit Rahm und gerösteten Zwiebeln.
- mit Sartellen weiß, ohne Eyer.
- mit Sartellen, braun.

Hechte, mit durchgestrichener Caper-Sauce.
- gebacken, mit einer Caper-Sauce.
- gebacken mit einer Baumöhl-Sauce.
- mit weisser Caper-Sauce, und mit Eyern abgezogen.
- mit Stöckel-Rüben, braun.
- mit Stöckel-Rüben, weiß.
- mit weisser Rüben.
- mit Petersilgen Wurzeln.
- mit Butter und Petersilge.
- mit sauer Kraut im Backofen.
- mit Austern.
- gedämpft mit Citronen.
- mit Wein und Corinthen.
- mit Knoblauch.
- mit Morcheln und gebackenen Klößgen.
- mit Krebsen, Carviol und Klößgen.
- mit Senff-Brühe.

Hechte, mit zerlassener Butter.
- mit Nelcken oder Stock Schwämmen.
- in Butterbrühe.
- gesotten, trucken und blau.
- blau gesotten in einer rothen Brühe.
- auf Ungarisch.
- in Gallerte oder Sülze.
- gebacken, mit Merrettich.
- in Pastete.
- gefüllet.
- mit einem gefüllten Darme.
- gebraten, mit Austern.
- mit Heringen.
- gebraten mit Salbey.
- zerpflückt, mit Sahne.
- zerpflückt, mit Sartellen.
- klein gehackt, (Hachis.)
- gespicket.
- mit Mett-Wurst.
- gebraten in Butter.

Hechte, gebraten in Capern.
- gebraten, zum Salat.
- wie Stockfisch.
- wie Cabeliau.
- mit Märckischen Rüben.
- kalt, mit Brühe.
- gesalzener Hecht, in Rahm, mit Butter.
- in der Sültze.
- eingesaltzen, mit grünen Erbsen.
- Hecht gewickelt.
- Hecht Schlangen weisse.
- mariniret.
- Hachis, auf vielerley Arten.
- Hecht-Kuchen.
- Einen grossen Hecht gantz oder an einem Stück auf dreyerley Arten zu gerichtet.
- Hecht-Roggen absonderlich, gebacken und mit Brühe.
Häseling, ein Fluß-Fisch.
Heringe, gekochet.
- gesotten, in säuerlicher Brühe.
Heringe, mit weissen Rüben.
- gespicket.
- mit Sahne.
- in Butter-Sauce.
- mit Majoran.
- mit Erbs-Brühe.
- mit Rahm und Kümmel.
- mit Kümmel.
- mit Merrettich.
- gebraten, (auch in Pappiere)
- gebraten, in Senff-Sauce, vermischet.
- frische Heringe mit Citronen.
- gewässerte Heringe in warmer Zwiebel-Sauce.
- gebackene Heringe, in sauer Kraut.
- mit Aepfeln und Eßig, (kalt.)
- mit Zwiebeln und Eßig, (kalt.)
- mit Eßig und Baumöhl.
- wie Sartellen.
- gebacken.
- gefüllet.

Heringe, mariniret.
Karpen, trocken und blau.
- gebraten.
- gefüllet und gebraten.
- im Blute schwartz.
- gebacken.
- gespicket.
- mit Kirschen.
- angeschlagen.
- mit einer Nelcken-Sauce.
- mit einer Speck-Brühe.
- mit einer Pohlnischen schwartzen Brühe.
- gebacken, mit einer Baumöhl-Sauce.
- mit einer Caper-Sauce.
- mit Muschlen.
- mit Krebelen.
- mit Trüffeln.
- mit Oliven.
- mit einer Fricassée-Sauce.
- gedämpft mit Knobloch.
- gesotten auf Lachs-Art.
- mit sauer Kraut.

Karpen, in Krebs-Coulis.
- in Mandel-Coulis.
- in Pistazien-Coulis.
- in einer kurtzen Brühe.
- in Fleischbrühe.
- in einer Pastete.
- Karpen-Hachis
- geprägelt.
- mit Roßmarin-Brühe.
- in gestoofter Brühe
- mit Stöck-Schwämmen und braunen Rüben.
- in Limonien gesotten.
- mit Rahm und Kümmel.
- mit Zwiebeln.
- auf Ungarische Manier.
- mit Oehl.
- in Zippollen-Brühe.
- in Bier.
- mit Citronen.
- gelb, mit Mandeln und klein Rosinen.
- warm und krumm gebogen.
- gepflückt mit Spitz

Morcheln.

Karppen, in Petersilgen-Sauce.

- mit Butter.
- mit geröster Semmel.
- in Ragout mit Austern, Champignons u. Capern.
- gepflückt zum Sallat.
- auf Italiänisch mit Savoyer Kohl.
- gepflückt als Ragout-perdu.
- Karppen-Bisque mit kleinen Tauben-Hahnenkämmen, Champignons und Pistazien.
- in poupeton allemande.
- mit Krebß-Schwäntzen.
- in Safft von gestossenen Krebß-Eyern ꝛc.
- mariniret.
- Karppen-Zungen-Ragout mit Krebs Schwäntzen.
- Karppen-Geleé.

Karppen, Karppen-Milch, wie Austern.

- Karppen-Roggen mit Wurtzeln.

Karauschen, auch Gibeln oder Gilbelichen, genannt, mit Rahm und Kümmel.

- mit Kaper-Sauce, weiß ꝛc.
- mit Speck-Brühe.
- mit Nelcken-Sauce,
- mit Zwiebeln.
- mit Knoblauch gedämpft.
- mit einer piqvanten-Sauce,
- gebacken.
- gebraten.
- gedämpft mit Eßig-Gürckgen.
- mit Muscheln.
- mit Merrettich.
- mit Krebsen.
- mit Baumöhl.
- mit Mandeln und Merrettich.
- mit einer Pohlnis. gelben Brühe.
- mit Weinbrühe.
- mit Citronen-Brühe.
- mit Bier.

Karauschen, mit Petersilge.
- mit Mußkatenbluhmen.
- gepprägelt.
- mit Butter, Milch oder Sahne
- mit frischer Dill oder Petersilge.
- mit Erbs-Brühe.
- mariniret.

Klippfisch, (wie Laberdan.)
- mit zerlassener Butter und Petersilge.
- gedämpft mit Zwiebeln.
- mit brauner Butter und geriebener Semmel.
- mit sauern Rahm und Capern.
- mit einer Senff-Sauce.

Laberdan, (hat eine Verwandschafft mit dem Cabeliau) dahero auch die Zubereitung einerley ist, wird auch sonst genennet gepöckelter Stockfisch.
- in Butter-Sauce.
- in Würtz-Brühe.

Laberdan, in Milch und Fleisch-Sauce.
- mit grünen Erbsen.

Lachs oder Salm, trucken warm, auch kalt.
- mit einer Citronen-Brühe.
- mit saurer Sahne.
- gebraten, trocken.
- gebraten, in Caper-Sauce.
- gebraten, in Sartellen-Sauce.
- geräuchert, und gebraten in Papier.
- mit Braunkohl.
- in Pastete.
- gebraten und mit einer gemeinen Fisch-Brühe.
- gesaltzen.
- wie Servelaten oder Saufissen.
- mariniret.

Muhrenen, wie Lachs.

Lampreten, gesotten, in Brühe.
- in Blute.
- gesotten, trocken.
- gebraten.
- gebraten und mit Brühe.
- in Pasteten.

Lampreten, mit Senff.
- mit Verjus oder agrest.
- mariniret.
Die kleinen, wohnen in süssen Wassern und heissen sonst Neun-Augen oder Brücken.
Die grossen aber, aus der See, heissen Lampreten.

Neun - Augen oder Brücken, in Erbs-Brühe.
- gebraten.
- mariniret.

Norflingen, ein Fluß-Fisch, in Böhmen, gesotten.

Orffen oder Roth-Augen, gebacken.

Plateisen, vide Halbfische oder Schollen.

Peißker, der elendeste Fisch, in schlammichten Wassern und Sumpffen vid: Steinbeisser.

Pleie, in gemeiner Fisch-Brühe, geprägelt.
- gebraten und mit Brühe.

Pomucheln oder Dorsch, (See-Fisch)

Pomucheln, wird zugerichtet wie Cabeliau oder Stockfisch.

Prexen, gesotten, in Eßig und Wein, gesotten, in Wasser und Saltz.
- kalt oder warm wie Lachs gegessen.

Quappen oder Ruppen, sind die Kaul-Köpfe, oder Jonas-Fische, vid. Aalraupen.

Rapen, (werden in der Schunter gefangen)
- in saurer Butter- oder Eyer-Dotter-Brühe.
- gefüllet.
- gebraten.
- geräuchert.

Rencken, gesotten mit Brühe.
- gebacken.

Rochen, ein Meerfisch.

Salm, vide Lachs.

Sander, mit Butter und Senff.
- gesotten und kalt.
- mit brauner Sartellen-Brühe.
- mit durchgeschnittener Caper-Sauce.

Sander in weisser Sauce mit Merrettich.
- in Sauce blanc
- mit Muscheln.
- in Pastete.
- gebraten.

Sardellen oder Sardinen, (gesaltzen) sonst Anchois genant.
- zu andern Essen und Brühen.
- mit Baumöhl, Capern, Citronen, Corinthen, Eßig, Pfeffer, und garnirt mit Servelat-Wurst-Scheiben.
- mit Parmesankäse.
- in Klahr ausgebacken.
- in Rühr-Eyern.

Sengelein gesotten, trocken.
- in Butter und Würtzbrühe.

Schelfisch, (ist eine kleine Sorte von Cabeliau.)
- wie Cabeliau.

Schleien, gesotten trocken und blau.
- in Nelckenbrühe.
- in Erbsbrühe.

Schleien, sauer mit Speck.
- in ihrem Blute.
- in Würtzbrühe.
- mit Bier,
- fricassiret und in Butter gebraten, wie junge Hüner.
- mit sauren Kraute.
- mit saurer Rahm-Sauce.
- mit einer piqveanten Sauce.
- mit brauner Butter.
- gebraten.
- gebacken.
- kalt.

Schmerrlen, trocken und blau.
- in Wein.
- in Weinbrühe.
- mit Rahmbrühe.
- in Eyerbrühe.
- in Mandel-Sültze.
- in säuerlicher weisser Brühe.
- gebraten.
- gebacken.

Schnepel, ein Fluß-Fisch.

Schollen, (vid. Halbfische,

fische, Plateisen, und Butten)

Sprotten, (ist eine Gattung von kleinen geräucherten Sartellen.)
- werden zubereitet wie Böcklinge.

Steinbeisser, oder Peißker, wie Neun-Augen.
- in Butterbrühe.
- trocken.

Sticherling, (ein stachelichter Fisch) kommen selten auf vornehme Tafeln.

Stindt, gesotten.
- in säuerlicher Butterbrühe.
- in Rahmbrühe.
- in Sauce roubert.
- in Sauce blanc.
- gebacken.
- gebraten.

Stöhr, oder Caviar, (bald wie Lachs.)
- gesotten trocken.
- in ragout mit Austern und klein geschnittenen Spargel.
- gebraten, Stückweise.
- gebraten auf dem Rost mit Baumöhl.

Stöhr, mit Oliven.
- mit Eßig-Gurcken.
- mit Märckischen Rüben.
- à la braise
- in Pastete, gespickt mit Aal oder Speck.
- in Sauce halb Butter und Wein rc.
- in Brühe mit Senff oder Butter.

Stockfisch oder Rheinfisch. (vid. Cabeliau.)
- mit Möhren.
- mit Wurtzeln.
- mir Grütz-Suppe,
- mit Butter und Senff.
- mit Petersilgen.
- mit neuen Heringen und ausgebrochenen Hechte.
- gefüllet, in Backofen.
- Relieu von Stockfisch.
- in Pastete.
- gebraten.
- mit Klössen.
- mit Rüben.

Stock-

Stockfisch, mit Zippollen.
- mit Rahm.
- mit Kümmel.
- mit zerlassener Butter.
- in Butterbrühe.
- mit süssen Rahm oder Milch.
- mit Oehl und Senff.
- mit Habergrütz.
- mit Reiß.
- in Senff-Sauce.
- auf der Schüssel gedämpft mit Zwiebeln.
- Stockfisch-Kuchen,
- Stockfisch-Würstlein.

Weiß und Wetter-Fische, mit Butter-Sauce.
- mit zerlassener Butter.
- mit einer piqveanten Sauce.
- mit weiser Semmelbrühe, gerösteter Semmel und Speck.
- mit Citronen-Sauce.
- gebacken.
- gebraten.

Weiß-Fische, gebraten, mit weisser Caper-Sauce.
- gebacken, mit einer Baumöhl-Sauce.
- mit Sartellen.
- gebraten, kalt mit Aepfeln, Eßig und Baumöhl.

Wells, (6. Elen lange Fische,) mit Butter.
- mit grünen Erbsen.
- mit einer Rahm-Brühe.
- mit gelber- und gewürtzter Brühe.
- wie Aale und Quappen.
- mit trockener Erbs-Brühe.
- mit Kümmel.
- mit Quitten-Marmolade oder Safft.
- mit Senff.
- mit Sartellen und Citronen.
- farciret.
- der Schwantz gebraten.
- das vörder Theil gekochet.

Zerten, wie Stockfisch.

Zungen, oder Zung-Fische, vid. Halbfische.

Austern, in Schalen.
- gebraten.
- gestofet, in einer Schüssel.
- geröstet.
- gebacken in Ofen.
- rohe.
- wie Gänse-Lebern.
- mit sauer Kraut, und gestoofet,
- fricasſiret.
- geprägelt.
- in Suppen.
- in Pasteten.
- vermehret.
- in Fässergen.

Moscheln, gesotten.
- gestooft.
- gebraten.
- in Pasteten.
- fricasſiret, à la Barbe Roubert.
- wie Austern.
- mit grüner Petersilge.
- rohe mit Eßig und Baumöhl.
- in Sauce.
- in Schaalen.

Schnecken, gekochet.
- gebacken.

Schnecken gebraten, mit Baumöhl.
- geprägelt.
- mit Fleischbrühe.
- mit Oehl.
- gehacket.
- gespicket.
- mit Majoran.
- mit Baumöhl und Parmesankäse.
- gebraten an Spießlein mit Speck.
- mit Citronen-Sauce.
- mit sauern Rahm.
- kalt, mit Baumöhl und Eßig.

Krebse, Hummers, Granaten, Taschen-Krebse oder Krabben, item Garnelen.
- gesotten, trucken.
- gesotten mit Butter und Kümmel, trucken.
- mit Butterbrühe.
- ausgebrochen mit grünen Erbsen.
- in Pastete.
- mit Semmel.
- wie Austern.
- mit Artischotten-Boden.
- mit harten Eyern.

Kreb-

Krebse, bunt zugerichtet.
- mit klein Rübgen.
- gefüllet.
- angeschlagen.
- gebacken.
- Krebs-Strudel.
- gebraten.
- mit Spargel.
- in Rahm-Brühe.
- in Wein.
- in einem Pfann-Kuchen.
- geprägelt.
- Krebs gestossenes.
- mit Eßig und Baum-öhl.
- mit Spargel, und Milch.
- Krebs-Kuchen.
- Krebs-Eyter.
- Krebs-Suppe.
- ausgebrochen mit Butter und Citronen.
- Krebs-Nudeln.
- Krebs-Farce.
- gespicket.
- gemarckte Krebse.
- mit Petersilgen Wurtzeln.
- Krebse als Kalbs-lunge.
- grillirte Krebse.

Krebse, ausgebrochen mit Morcheln,
- Krebs-Boudin.
- Krebs-Strudel.
- Krebs-Raviolen
- Schlick-Krepfel von Krebsen.

Frösche, fricasiret.
- geprägelt.
- gebacken.
- gekochet.
- Grenouilles en cerises.

Schildkröten, gesotten in kurtzer Brühe.
- fricasiret wie junge Hüner.
- in Weinbeer-Safft mit zerriebenen Eyern.
- gestoofet mit Zwiebeln.
- mit Mußkatenblüten.
- in Citronen-Sauce.
- mit grüner Petersilge.

Fasten-

Fasten-Speisen von Fisch-Werck.

Fischbraten oder Holbraten.
Fisch-Würste oder Servolaten.
Fisch-Küchlein.
gantzer Fisch in dreyerley Essen in einer Schüssel.
Fisch-Gallerte.
Fisch-Pastete
Fisch-Rogen, wie Fladen.
Fisch-Otter.
Bieber-Schwantz.
Schnecken.
Austern.
Muscheln.
Krebse.
Frösche.
Schildkröten.
reformirte Austern,
reformirte Schnecken.

Suppen oder Löffel-Speisen.

Citronen-Suppe.
Wein-Suppe.
geschlagene Wein-Suppe.
Wein-Suppe von Cardamumen.
Wein-Suppe mit gekochten Eyerdottern.
Wein-Suppe mit Citronat.
weisse Wein-Suppe.
Rheinfall-Suppe.
Wein-Suppe vor Krancke.
Suppe von Datteln mit Wein.
Suppe von Zwetzschgen mit Wein.
Suppe von Mahn mit Wein und Bier.
Weinbeer-Suppe.
Wein-Milch-Suppe.
Pannade von Wein.
Malvasier-Suppe.
Meet-Suppe.
Succade-Suppe.
kräfftige Suppe.
gesunde Suppe.
Suppe Santé mit Sauer-Ampfer, Magen, ohne Fleischbrühe, vor die Catholischen in der Fastenzeit.
Suppe von Spargel.

Ola-

Olabatrie - oder Olipodrygo-Suppe.
Villa-Suppe, (Spanische wie die vorige)
güldene Suppe.
Suppe à Loraine, (bestehet in Jus, Kalbs-Milch, champignons, und Mandel-Coulis)
Schakkobin - Suppe, Scakkobin, (bestehet aus Parmesankäse, Ochsen-Marck und klein gehackten Kalbfleisch)
gebrannte Suppe.
sauer eingebrante Suppe.
Frantzösische-Suppe von Portulack, Fasolen und Erbsen.
Suppe in Brust-Lungen und Nieren-Geschwähren gut.
gebrannte Mehl-Suppe mit Kümmel, und ohne Kümmel.
gebratene Suppe.
Mandel-Suppe.
Mandel-Milch-Suppe.
Suppe von Mandeln mit Merrettich.
Mandel-Milch.
Suppe von Mandeln mit Pomerantzen.
Marcipan-Suppe.
Manna-Suppe.
Suppe von Biscuit.
Suppe von Maccaroni.
Suppe von Maccaroni mit Biscuit.
Rosinen-oder Corynthen-Suppe.
Pretzel-Suppe, mit verlohrnen Eyern.
Semmel-Suppe.
Bennatell-Suppen.
Bon pour Nickel-Suppe,
Schwaden-Suppe, in Milch.
Schwaden-Suppe in Fleischbrühe.
Suppe-Schwäbisch.
Suppe-Schwäbisch, mit verlohrnen Eyern.
Nudel-Suppe.
Suppe, gehackte Gerste genant, oder gehackte Nudel-Suppe.
Gersten-Suppe.
Eyer-Gersten.
Eyer-Graupen oder Eyer-Gerstel.
Reiß-Suppe.
Suppe content.
Suppe von Reiß-Milch.
Geleé-Suppe.
Grieß-Suppe.

Habergrütz-Suppe.
Haber-Mehl-Suppe.
Mehl-Suppe.
Graupen mit Erbsen.
Eyer-Zerfahrnes.
geriebene Suppe.
Eyerdotter-Suppe.
rauche Eyer-Suppe.
Erbsen-Suppe.
blinde Erbsen-Suppe.
Suppe von trockenen Erbsen, mit Sellery und verlohrnen Eyern.
Suppe von grünen Erbsen.
Suppe von grünen Erbsen mit gefülleten Lactucen.
Linsen-Suppe.
Kümmel-Suppe.
Hirsen-Suppe.
Castanien-Suppe.
Nuß-Suppe.
Anies-Suppe.
Kapern-Suppe.
Quitten-Suppe.
Prunellen-Supp
Haynbutten-Suppe.
Kirsch-Suppe.
Suppe von Kirsch-Muhs.
Erdbeer-Suppe.
Heydelbeer-Suppe.
Joh. Beer-Suppe.
dicke Suppe von Aepfeln.
Sellerie-Suppe.
Majoran-Suppe.
Körbel-Suppe.
Beete-Suppe.
Gurcken-Suppe.
Petersilgen-Suppe.
Suppe von Petersilgen-Wurtzeln.
Sauer-Ampfer-Suppe.
Suppe von Spinat.
Suppe von weissen Rüben.
Suppe von Möhren oder gelben Rüben, mit Milch, auch ohne Milch
Suppe von Kraut.
Suppe von Kraut mit Milch.
Suppe von Porreaux.
Suppe von Porreaux, Nudeln, und Parmesankäse.
Suppe von allerhand Kräutern.
Suppe von Jus mit Artischotten und Kalbs-Milch.
Zwiebel- oder Zipollen-Suppe.
Suppe von Mahn mit Milch.

Suppe von Hanff mit Bier.
Fisch-Rogen-Suppe.
Hader-Suppe.
Käse-Suppe.
Austern-Suppe.
Suppe von Moscheln in Jus.
Suppe von Sartellen,
Krebs-Suppe wie zerfahrnes.
Suppe von Krebsen mit Rahm.
Suppe von Krebs-Caulis mit hachis von Carpen.
Suppe von Schnecken.
Suppe von Krebs-Caulis mit Rahm.
Hecht-Suppe.
Hecht-Leber-Suppe.
Sträubleins-Suppe.
gehackte Suppe.
Leber-Suppe.
Nieren-Suppe.
Cappaunen-oder Hüner-Suppe.
Hüner-Bein-Suppe.
Fleisch-Suppen mit geröstetem Brod.
- mit weiß gesottenen Eyern.
- mit verlohrnen Eyern.
- ohne Eyer.
- mit saurer Sahne.
Suppe mit aufgefülleten Eyern.
Eyer-Plätz-Suppe.
Suppe wieder den Durst
Bier-Suppen.
- mit Zucker.
- mit Kümmel.
Suppe von Bier, so ein Bier-Muhs mit Kümmel heisset.
Suppe oder Bier-Muhs mit Zucker.
Suppe von weissen Bier.
Suppe halb Bier und Milch.
rothe Bier-Suppe.
Pannade von jungen Bier.
Rahm-oder Milch-Suppe.
Rahm-oder Kern-Suppe.
Suppe von Milch mit gerösten Zwiebeln.
Milch-Suppe mit verlohrnen Eyern.
saure Sahn-Suppe.
Geiß-Milch-Suppe.
Milch-Rahm-Fleisch-Brüh-Suppe.
Milch-Rahm-Bier-Suppe.
Butter-Milch-Suppe.

Gries mit Milch.
Suppe von Breyhahn.
Covents-Suppe, ohne Milch, mit Milch.
Wasser-Suppen.

Potages.

Bestehen aus einem gewissen Stück-Fleisch, oder Fisch rc. rc. vielen Gewürtz, Jus, Coulis und Ragour, Klösen, Fricandelles und andern Dingen.

Potage à la Reine.
- von Capaunen so farcirt.
- von Türckischen Hünern.
- welschen Hünern.
- Cappaunen.
- alten Hünern.
- Enten braun.
- Enten anders, mit einer grünen Erbsen-Caulis.
- Rebhünern oder jungen Fasanen.
- Ganß.
- grüner Ganß.
- Tauben.
- jungen Tauben.
- Tauben mit Linsen.
- jungen Hünern
- von zwey und dreyerley Arten auf eine Schüssel
- von einer Span-Sau.

Potage von Rindfleisch.
- von einem gantzen Lamm.
- von Marcks-Beinen und Tauben.
- von Kalbs-Beinen, Tauben, und grünen Kraut.
- von Kalbfleisch mit grünen Kräutern.
- braune, von einem Kälber-Stoß gefüllten Wurtzeln, gefüllten Cauli Rabi, Klößgen rc.
- von einer Schöps-Keule angeschlagen, auch nicht angeschlagen.
- von Krebsen mit einem Krebs-Euter.
- von einem Hecht.
- von einem Karpen.

Potage von andern Fischen.
- von gefüllten Cauli Rabi, gefülleten Artischotten, Bluhmen-Kohl, und Krebs Schwäntzen.
- von allerhand kleinen Sachen, garny.
- mit Graupen und Sellerie.
- mit etwas grünes.
- mit Pistatzien.

Ragouts, oder Stärck- und Lecker-Speisen.

von Rebhünern.
mit Austern.
Sardellen.
Citronen.
Oliven.
Truffes.
Capern.
Champignons.
Sellerie.
Petersilgen-Wurtzeln.
Stock-schwämmen.

von Kalbs-Milch.
mit Truffes.
Austern.
Morcheln
grünen Erbsen.
Krebsen.

von Cappaunen.
jungen Hünern.
Gänsen.
Enten.
Hirsch-Wildpret.
Kalbfleisch.
Rehekeile.

Lamm-Fleisch.

Lamm-Fleisch, mit Carfiol.
- Citronen.
- sauern Limonien.
- Moscheln.
- sauer Ampfer.
- Klösen und Morcheln.
- Majoran.
- Semmelschnitten.
- Capern und klein Rosinen.
- Spinat.
- Hafer-Wurtzeln.
- grüner Petersilge.
- Pertersilgen-Wurtzeln.

Lammfleisch mit Sellerey.
- Schwämmgen und geschnittenen Rüben.
- Roßmarie.
- mit einer Minarden-Brühe gekocht haricot genennet.
- Fricassiret.
- mit Zuckerwurtzeln.
- gefülleten Sallat.
- Saffran.
- Krebsen, Morgeln, Spargel, Klößgen rc.

Estouffade von Lamm-Fleisch.
Carbonada.
Pasteten.
Lammes-Viertel, gebraten.
- mit Eyern gebraten.
Lammes Brust, gebraten.
- gefüllet und gebraten.

Schöpsen-Fleisch.

Schöpsen-Fleisch mit Kraut.
- Hertz-oder welschen-Kohl.
- mit weissen Rüben.
- weissen Rüben braun.
- Braunkohl.
- Zwiebeln.
- Kümmel, weiß.
- Stöckel-Rüben.
- Kohlrabi.
- Carbonada.
- Erd-Aepfeln.
- Cotelettes.
- Fricandeau.
- à la Daube.
- gekocht haricot genant.
- mit einer Minarden-Brühe.

Schöps-Keile oder Stoß.
- gekocht mit durch gestrichenen weissen Rüben.
- gedämpft mit Knobloch.
- gedämpft mit Ragout von Zwiebeln.
- gedämpft mit sauern Gurcken.
- gespickt mit Sardellen mit Gurcken.
- mit Möhren.
- mit Möhren braun.
gefüllt mit Austern.

Schöps-

Schöpskeile angeschlagen
- aus dem Saltze.
- geräuchert.
- wie Rehekeile.

Schöps-Viertel.
- gebraten, und
- mit Salbey gespicket.
- mit Sardellen gespicket.
- gekocht.

Schöps-Füsse, gebacken.
- in Papier.
- farciret.
- fricassirt.
- mit Mußkaten-Blüten.
- mariniret.

Schöps-Sack.
- länglicht zerschnitten und mit Zwiebeln säuerlich.
- mit Kraute.

Schöps-Halß auf Frantzösische Art.

Schöps-Magen.
- gefüllet, gekocht.
- gebraten.

Schöps-Nieren.
- gebraten.
- in marinaden-Brühe.
- geprägelt.

Kalb-Fleisch.

Kalbfleisch, in Butter.
- in Fricassée.
- in Caper-Sauce.
- in Gehäcke.
- mit Carfiol.
- mit Moscheln.
- mit Austerbrühe-
- mit Sardellen.
- mit Citronen.
- mit sauren Limonien.
- mit Capern und kleinen Rosinen.

Kalbfleisch mit Klösen und Morcheln.
- mit Majoran.
- mit Semmelschnitten.
- mit Sauer-Ampfer.
- mit Spinat.
- mit Petersilgen-Wurtzeln.
- mit grüner Petersilge.
- mit Sellerie.

Kalbfleisch mit gebräunten Rüben und Stock-Schwämmen.
- mit Haferwurtzeln,
- mit Zucker-Wurtzeln.
- mit Pasternat-Wurtzeln.
- mit Saffran, gelb.
- mit Speck.
- mit gefüllten Sallat.
- mit Krebsen, Morcheln, Klösen, ꝛc.
- mit Spargel.
Kalbs-Brust, gefüllet und gebraten.
- gefüllet und gekocht.
- mit Krebs-Fülle.
Kälber-Stoß oder Keile.
- gekocht.
- gehacket und gebraten, wie angeschlagenes.
- aus Eßig und gebraten.
- geräuchert.
- angeschlagen,
Kälber-oder Nieren-Braten, gebraten.
- mit Sardellen gespicket auf Englisch.
Kalbs-Kopf mit Speck-Brühe.
- mit Mußkatenblüten.
- mit saurer Fricassée und gerösteter Semmel.
- mit Majoran.
- angeschlagen.
Kalbs-Leber, gefüllet, in Fett.
- gebraten.
- gebacken in Netz, auf verschiedene Arten.
- gebacken mit einer Nelcken Sauce.
- gedämpft.
- gedämpft mit Knobloch.
- mit einer Sardellen-Sauce.
- mit einer Zwiebel Sauce, sauer.
- mit einer Schnittlauchs Sauce.
- gebacken mit einer klahre.
- gehackt mit grüner Petersilge.
- in Tartten.
Kalbs-Gekröse, fricassiret.
- sauer mit Saffran.

Kalbs-Gekröse, mit Majoran.
- farciret.
- in Papier.
- mit einer Rahm-Sauce.
- in einer Mußkaten-Brühe.
Kalbs-Lunge, sauer mit Zwiebeln.
- mit Morcheln.
- gehacket als ein Muhs.
Kälber-Füsse, gebacken.
- fricassiret.
- in einer Papier-Pastete.
- farciret oder angeschlagen.
- mit Mußkatenblüten.
- mariniret.
- Bouding von Kälberfüssen.
- en Grillade.
Kalbs-Miltze, gekocht, gefüllet.
Kälber-Hertz gebraten.
Kalbs-Geschlinge, gebacken auf einer Schüssel.
Kalbs-Nieren, gebacken.
Kalbs-Nieren Schnitte oder Poffesen, sind dünne Semmelschnitten, so mit einer Farce von Kälberbraten, geriebener Semmel, Eyern, Gewürtz, eines Fingers dick bestrichen und hernach aus heissen Schmaltz gebacken werden.
Würste von Kalbfleisch.
Brößgen von Kalbfleisch.
Würste von Kalbs-Brößgen.
- von Kalbs-Lebern.
Klöser von Kalbs-Fett.
Fricatillen von Kalbfleisch, gehackt in einem Netze.
Kalbfleisch wie Ahl gebraten, als welsche Brätlein.
Kälber-Rippen, als Carbonada.
à la daube von einer Kalbs-Keile.
Fricandeau, von dünn geschnittenen Kalbfleisch.

Schwein-Fleisch.

Schweinfleisch frisch, mit sauer Kraute.
- mit sauer Kraut im Backofen.
- mit Braun-Kohl.
- mit Klösen.
- mit durchgestrichenen Erbsen.
- mit Mandeln und Cibeben, gelb.
- mit Mandeln und Cibeben braun.
- mit Zwiebeln gelbe.
- mit Kumps-Kraut.
- als Carbonada.
- gebraten.
- à la Daube.

Schweinskeile, gebraten und mit einer Muhs-Brühe, oder mit Gurcken.
- geräuchert, Schincken.
- mit welcken Rüben.
- mit Kraute.
- mit Klösen.
- mit Möhren, grünen Erbsen und Bohnen, auf gedürreten Birnen, heisst ein verlohren Huhn.
- mit zerfahrnen Eyern.

Schweins-Käse.

Schweins-Kopf, gepresset mit Rindfleisch.
- in saltz Wasser wie Sültze.
- wie wilden.
- geräuchert.

Schweins-Füsse.
- mit Senff-Sauce.
- mit einer Zwiebeln Sauce gelb.
- mit einer Zwiebel Sauce sauer.
- mariniret.
- gebacken.
- in Sültze.
- mit Mandeln und Cibeben.
- mit Baumöhl und Eßig.
- in Gallerte.
- en Grillade.

Schweins-Ohren.
- mit Senff.
- mit Mußkatenblüten.
- mit Mandeln und Cibeben.

Schweins-

Schweins-Ohren, mit Schnittlauch.
- mit Baumöhl und Eßig.
- fricassiret.
- mit grüner Petersilge.

Schweins-Sültze, in Formen.

Schweins-Leber, in Würste, auch gebraten.

Schweins-Nieren gespickt und gebraten.

Schweins-Miltz, gebraten.

Schweins-Würste rothe oder Schlack-Würste, Servelat-Würste.
- rohe und gebraten.
- geräuchert und gekocht, auch gebraten.
- Leber-Würste, gekocht, auch gebraten.
- Hirn-Würste, gebraten.
- Brat Würste, gebacken.
- Brat-Würste.
- mit Senf-Sauce.
- in Citronen-Sauce.
- mit sauren Rahm und Capern.

Spanische Würste aus Spanferckel.

Schweis- oder Blut-Würste.
- mit sauer Kraut.
- mit durchgestrichenen Erbsen.
- gekocht warm, und kalt.

Spanferckel, gebraten, gantz.
- gekocht, gantz.
- gefüllet und gebraten.
- Gallerte.

Rind-Fleisch.

Rindfleisch gekochet.
- mit Würtzbrühe.
- mit Wein.
- mit Eßig.
- gedämpft.
- Boeuf à la mode.
- gehacket gekochet.
- in Stücken.
- ins gantze.
- mit Merrettich.

Rindfleisch mit Gurcken.
- gedämpfet mit braunen Möhren.
- mit Petersilgen Wurtzeln.
- mit grüner Petersilge.
- mit Pasternat Wurtzeln.
- mit Kohlrabi.
- mit Kohl-Rüben.
- mit Pastinat.
- mit Erd-Aepfeln.
- mit Tartuffeln.
- mit Sauer Ampfer.
- mit Merrettich und Mandeln.
- mit einer picqveanten Sauce.
- mit gantzer Würtze.
- mit Carfiol.
- mit weissen Rüben.
- mit braunen Rüben.
- in Pastete.
- mit Senff, trucken.
- mit einer Senff-Sauce.
- mit einer Citronen-Sauce
- angeschlagen wie ein Hirschzimmel.

Rindfleisch mit einer Sardellen-Sauce.
- mit Kümmel.
- mit Kümmel und Zwiebeln.
- mit Knoblauch.
- mit Reiß gelb, und weiß.
- mit Morcheln, und Schwämmen.
- mit einer Auster-Sauce.
- mit Schnittlauch.
- mit Rosinen oder Cibeben.
- mit Corynthen.
- gebraten, und gespicket.
- Carbonada.
- Etuvée.
- Rouleau du Boeuf.
- eingesaltzen als Pöckel.
- aus dem Eßig gekochet mit Wachholderbeeren.
- aus dem Eßig gebraten.
- mit Verjus, oder Weinbeer-Safft.
- Grillade.
- Raffal.
- auf Englisch.

Rind-

Rindfleisch mit Nudeln.
- gehacket, und gebraten.
- mit Citronen.
- geräuchert, trucken.
- geräuchert mit Senff-Brühe.
- Klöse von Rindfleisch.
Rinds-Zungen.
- in Spanischer Brühe.
- in Lager-Brühe.
- mit Capern und klein Rosinen.
- angeschlagen.
- gebraten, und gespicket.
- geräuchert, und trocken.
- gefüllet.
- gespicket mit Citronen.
- mit grossen Rosinen.
- mit einer piqveanten Sauce.
- mit Sauer Ampfer.
- mit Petersilgen Wurtzeln.
- mit Pastinat.
- mit Merrettig.
- mit braunen Rüben und Schwämmen.
Rinds-Zungen Grillade.
- geräuchert, mit braun Kohl.
Rinds-Kopf, gepresset, wie Sültze.
Rinds-Füsse, sauer mit Zwiebeln.
- fricassiret.
- mit Mußkatenblüten.
- Grillade.
- mit Majoran.
- mit einer Senff-Brühe.
- mit Baumöhl und Eßig kalt.
Rinds-Flecke oder Caldaunen.
- gekocht, mit Majoran.
- auf dem Roste gebraten, als grillade.
- mit weissen Kraute.
- geschnitten, in länglichte Striemen, und säuerlich.
- mit Zwiebeln, sauer.
- mit Kümmel, säuerlich.
- mit Speck.
- mit grüner Petersilge.

Rinds-Flecke mit weissen Rüben.
Rinds-Maul, gekochet.
- zum Sallat.
Rinds-Magen, gefüllet, mit Kraut.
Rinds-Gehirne, gekocht.
- gebacken.
- gefüllet.
Rinds-Nieren, gekochet.
- gebraten.
Küh-Eyter, geprägelt und eine Auster-Brühe darüber.
- gebraten.
- gekochet.

Wildpret.

Bären-Tatzen.
- mit einer Schweis-Brühe.
- mit Mandeln und Eibeben braun.
- mit gelber Pohlnischer-Brühe.
- mit Senff-Brühe.
Hasen, gebraten.
- in Pastete,
- mit sauer Kraut in Backofen.
- kalt mit Capern.
- kalt mit Kümmel, säuerlich.
- kalt mit grossen Zwiebeln.
- mit Limonien.
- mit gesaltzter Limonie
Hasen-Pfeffer oder Klenir.
- mit Schweiß.
- mit Zwiebeln.
Hirsch, Thier, schmahl-Thier, Rehe, gebraten, gekocht, in Pasteten, fricassirt, rc. angeschlagen, gefüllet, gedämpft, mit Wachholderbeeren, mit Sardellen, mit Citronen, mit Capern, mit Zwiebeln, mit Mandeln und Eibeben, mit sauer Kraut in Ofen mit Brod-Pfeffer, mit Kirsch- oder Pflaumen-Muhs, rc. en Ragout.
Hirsch-Ohren fricassirt,
- mit Truffes,
- mit Citronen und Pingen.
- mit grüner Petersilge.
- mit Moscheln.

Hirsch-

Hirsch-Ohren, mit Mußkatenbluhmen.
Hirschkolben, mit Truffes.
- mit Butter und Mußkatenblüten.
- fricassirt.
- mit saurer Limonie.
- Hirschläuffte, mit Butter und Citronen.
Wild-Schwein, Keuler, Bachen, Frischlinge.
- mit Kirsch- oder Pflaumen-Muhs.
- mit Mandeln und Cibeben, braun, item gelb.
- mit sauer Kraut im Backofen.
Wild-Schwein, mit Wachholderbeeren und Zwiebeln.
- mit Kümmel und Zwiebeln.
- gebraten.
- angeschlagen.
- mit Brod-Pfeffer,
- gedämpft mit Sardellen.
- mit Capern.
- mit Citronen.
- mit Sardellen.
- mit gerösteten Zwiebeln, sauer.
mit kleinen Rosinen und Pingen.

Vogel-Werck.

Amseln, gebraten.
Auerhahn, gebraten.
- fricassirt.
- in einer Pastete.
Birckhuhn, wie Auerhahn.
Drosseln, gebraten.
Enten, mit sauer Kraut.
- mit sauer Kraut in Backofen.
- gedämpft.
- mit sauern Rahm.
- mit Braunkohl.
Enten, mit braunen Rüben.
- gedämpft mit Schwämmen.
- gebraten auf wilde Art.
- gebraten schlecht.
- angeschlagen.
- mit Mandel-Merrettich.
- geräuchert.

Pha-

Fasan, gebraten und gespicket.
- gebraten und bordiret mit Speck.
- gekocht mit Wurtzeln.
- gekocht mit Linsen.
Fincken, mit Aepfeln.
- mit Zwiebeln.
- in Pastete.
- gebraten.
Gänse, wilde und Zahme.
- gebraten.
- en Potage.
- in Eßig.
- geräuchett, mit Braunkohl item. mit Castanien.
- fricassiret.
- in Pastete.
- geräuchert, mit braunen Rüben.
- gebraten und gekocht mit Merrettich.
- gebraten mit Castanien, und Beyfuß, mit Aepfeln und Birnen.
- à la Daube.
- Grillade.
Gänse-Gekröße.
- mit Schweiße.
Gänse-Gekröse, mit Petersilgen Wurtzeln.
- mit Semmelschnitten.
- mit Saffran.
- mit Stöckel-Rüben.
Gänse-Lebern.
- mit Citronen.
- mit Austern in Pastete.
- mit Sardellen.
- mit Moscheln.
- gebacken.
- gebraten.
Grünitz, eingemachet, und als kleine Vögel zugerichtet.
- eingemacht oder mariniret.
Hasel- und Berg-Hüner.
- gebraten.
- gebraten mit gantzen Nelcken und Petersilgen-Wurtzeln
- in einer Pastete.
Lerchen, gebraten an Spieß.
- gebraten anders mit Speck.
- mit Aepfeln.
- mit Zwiebeln.

Lerchen, mit Weinbeeren.
- in einer Pastete.
- gefüllet.
Meisen, wie Fincken.
Krammes-Vögel, gebraten.
Pfau, gebraten.
- in Pastete.
Rebhüner, gebraten und gespicket.
- gebraten und bordiret mit Speck.
- gekocht mit Wurtzeln.
- gekocht mit Linsen.
Schnepfe, gebraten.
- gekocht.
- in Pastete.
Tauben, vid. absonderliche Rubric.
Türckischer - Calecutischer - oder Indianischer-Hahn.
- gebraten.
- gebraten und gespickt.
- eingepeitzt in einer Pastete.
- à la daube.
- Grillade.
- en Potage mit allerley zubehör.
Wachteln, wie Rebhüner.
Trappen, wie Auerhahn, oder welscher Hahn.

Hüner und Cappaunen.

Welsche Hüner, oder Cappaune, oder Alte-Hüner, gefüllet.
Welsche-Hüner, oder Cappaune, oder alte Hüner, mit Castanien, Bluhmen-Kohl, und kleinen Rübgen.
Cappaun mit Castanien, braun.
Hüner oder Cappaune, mit Austern.
Hüner oder Cappaune mit saurer Sahne und Limonien.
Hüner mit sauer Kraut und saurer Sahne, auch in Backofen.
Cappaune des gleichen.
Hüner mit sauer Kraut nur schlecht.
Hüner oder Cappaune, mit Nüssen.

Hüner oder Cappaune mit Sahne und Merrettich,
Junge Hüner gefüllet,
Hüner oder Capaune mit Wein,
Hüner oder Capaunen, angeschlagen, oder angeleget, oder farciret.
Hüner oder Capaunen mit frischen oder gedörreten Morcheln,
Hüner oder Capaunen mit Morcheln und Petersilgen-Wurtzeln.
Hüner oder Capaunen, mit Pistatzien, Spargel, und Erbsen.
Hüner oder Capaunen, mit durchgeriebenen und abgebrandten Wurtzeln.
Hüner in einer grünen Brühe,
Hüner oder Capaunen, in einer braunen Brühe, kalt.
Hüner mit einer Caper-Sauce.
Hüner oder Capaune mit Maces und Semmelschnitten.
Hüner mit Saffran.
Hüner mit gebackenen sauer Kraute.
Hüner oder Capaune en hachis.
Hüner oder Capaune in einer Estouffade.
Hüner, Capaunen, oder junge Hüner en fricassée.
Hüner en Paccade.
Hüner oder Capaunen à la Daube, in Geleés.
Hüner oder Capaune gefüllet mit Ragout von Kalbs-Milch.
Hüner oder Cappaune mit Rheinfall.
Hüner à la braise mit Essig-Gurcken.
Hüner à la braise mit mousserons.
Hüner en Grillade.
Hüner oder Capaunen mit Linsen.
Hüner mit Nudeln.
Hüner oder Capaune mit Vermicelli, Ital. Nudeln und Parmesankäß.
Hüner oder Capaune mit Heringen gespicket.
Hüner oder Capaune, gepresset mit Sradellen.

Hüner oder Capaunen mit Citronen.
- mit Capern.
- mit Reiß, schlecht, auch in Backofen.
- mit Trüffeln.
- mit Joh. Beeren/ warm und kalt.
- mit sauern Rahm und Capern.
- mit Rosinen und Mandeln.
- mit Castanien.
- mit Maccaroni.
- mit Champignons.

Hüner in Pohlnischer Brühe.
Hüner in Trisonet.
Hüner mit gebackenen Klößgen.
Hüner und junge Hüner mit Moscheln.
- in Moschel=Sauce.

Hüner und Capaun, gedämpfet.
Capaun mit Moscheln, weiß.
Capaun und Hüner mit Mandeln und Eibeben.
- mit Blumenkohl.
- mit Sellerie.
- mit gefüllten Lactucen.

Capaun und Hüner mit Petersilgen Wurtzeln und Spitz=Morcheln.
junge Hüner schwartz, in Schweiß.
Hüner und Capaunen, mit Spargel, Morcheln und Klöse.
- mit Krebß=Coulis und Asparges.

Hüner mit Rahm und Eyern.
Capaun in Eyer=Sauce.
Capaun gedämpft mit Stock Schwämmen.
Capaun und Hüner mit Citronen=Brühe.
Capaun mit sauern Limonien.
Hüner mit coulis blanc.
Hüner oder Capaune in Pastete mit Quitten.
- in schlechter Pastete.
- kalte Pastete mit Gelée.

Hüner in Apfelbrey.
Hüner mit Eyerdottern.
Hüner und Capaune gefüllet mit Mandel-Milch.
Hüner und Capaune, mit Joh. Beeren.
- mit Stachelbeeren.

- gestooft.
- mit Reiß.
- mit Reiß in Backofen.
- mit sauer Ampfer.
- mit allerley Kräutern.

Hüner oder Capaune, in Mandel-Brühe.
- mit Pomerantzen-Schalen.

Junge-Hüner mit grünen Erbsen, Krebsen und Klößgen.
Hüner in gelber Brühe.
Hüner oder Capaune, mit Pistatzien-Coulis.
Junge-Hüner in Papier.
Hüner in Ragout mit Oliven.
Hüner mit gantzer grüner Petersilge.
Hüner oder Capaune mit Indianischen-Vogel-Nestern.
Hüner in Krafft mit Mandeln und Maces.
Hüner auf Ungarisch in Milch und Rahm gesotten.
Hüner mit Knoblauch.
Hüner mit Roßmarie.
- mit Majoran.

Hüner-Magen und Lebern en fricassée.
Hüner, junge und alte, und Capaunen, gebraten.
- gespicket und gebraten.
- gebraten mit Stachelbeeren.

Junge-Hüner en Marinada.
Hüner sauer eingepicket.
Junge-Hüner mit Stachelbeeren, Artischotten-Boden, Pienichen, und Citronen rc.
Junge-Hüner in einer Schüssel-Pastete mit Krebsen, Morcheln, Kälber-Milch, Bluhmen-Kohl rc.
Poupeton von jungen Hünern.
Grenade von jungen Hünern.
Grisette von jungen Hünern.
Timbale von jungen Hünern.
Capaun, auf Spanisch.
Junge-Hüner mit Citronen und Sartellen.
- mit Speck und Thymian.

Jun-

Junge Hüner mit frischen Weinbeeren.
Junge Hüner aus gebacken ohne klar aus Eyer-weiß.
Dergleichen gebacken, mit einer klare.
Junge-Hüner, gebacken.
- gefüllet mit Mandeln und gebraten.
Junge-Hüner mit Citronen-Sauce.
Hüner, à la daube.
- in Pastete.
Junge-Hüner gefüllet und gebraten mit Krebsen.
Junge-Küchlein, wenn sie noch bey der Grütze sind.
Poularde von Hünern oder Capaunen.
Hahnekämme.
- fricassiret.

Tauben.

Tauben, fricassiret.
Tauben, schwartz in Schweiß.
Tauben in Estouffade.
Tauben, mit grüner Petersilge.
Tauben mit Petersilgen-Wurtzeln und Nelcken.
Tauben mit Linsen.
Tauben mit sauer Ampfer.
Tauben mit Carfiol.
Tauben mit grünen Erbsen.
Tauben mit Krebsen und Klösen.
Tauben mit Stachelbeeren.
Tauben mit Johannes-Beeren.
Tauben mit Moscheln.
Tauben mit Trüffeln.
Tauben, à la Hugenotte.
Tauben farciret.
Tauben mit Lactuc,
Tauben mit Austern.
Tauben mit sauer Kraut.
- auch im Backofen.
Tauben gepreßt mit Sartellen.
Tauben mit Heringen gespicket.
Tauben mit Capern.
Tauben gebacken.
Tauben gebraten.
- auch gespickt.

Tauben auch gefüllet mit Krebsen.
Tauben gefüllet mit Mandeln.
- gefüllet mit Eyern und Petersilge.
Tauben mit saurer Sahne.
Tauben mit Birnen.
Tauben mit Spargel.
Tauben in Pastete, à la Vaqvette.
Tauben mit Rosinen und Mandeln.
- mit Habergrütz.
- mit Gräupgen.
- mit Citronen.
- mit Birnen.
Krafft-Tauben.

Würste und Würstgen.

Würste, von Schweinfleisch, gebraten.
- von Schwein- und Rindfleisch zum räuchern.
- servelat, rohe, auch in Scheiben zum garniren.
- Leber-
- Schweiß-
- Brat-
- Knack-
- Rinds-
- Grütz-
- Mortadellen.
Englische Boudins, von Speck und Eyern.
- Brößgen.
- Reiß.
- Eyern.
Englische Kalbs-Gekröse.
- Kalbs-Lebern.
Fricandelles oder Netz-Würste.
Saucisses oder Würstlein.
- von Krebsen, Reiß, und andern Sachen.
- gehackten Kalbfleisch.
- Spinat.
- frischen Morcheln.
- Capaunen.
- Spahnferckel.
- Gänß-Leder-Halß.
- mit piqveanter Sauce.
- mit Sardellen-Sauce.

Klöse/ Klöser oder Knötlein.

Klöse, von Kalbfleisch.
- Rindfleisch.
- Semmeln.
- frischen Speck.
- Mehl, Butter und Eyern ꝛc.
- Hecht.
- Hefen.
- sauern Kirschen oder Weichseln.
- Pflaumen.
- Quarck.
- Hüner-Klöse.
- gebackene Klöse.

Kalbsfett-Klöse.
Leber-Klöse.
Mandel-Klöse.
Gehirn-Klöse.
Lungen-Klöse.
Butter-Klöse.
Semmel-Klöse mit Grieß.
Fisch-Klöse.
Krebs-Klöse.
Schnecken-Klöse.
Eyer-Klöse.
Rosinen-Klöse.
Aepfel-Klöse.
Birn-Klöse.
Käsekohl-Klöse.
Kraut-Klöse.
Sauer-Ampfer-Klöse.

Zugemüse und Nach-Essen.

Aepfel, wohl über 150. Arten.
- frisch gekocht.
- roth gekocht.
- gedürret, und gebacken.
- geschrepft.
- geschreckt.
- gefüllet.
- gesültzet.
- Compote.
- Aumelette.

Apricosen.
- gefüllet.
- halb gefüllet.

Artischotten.
- rohe.
- gefüllet.
- gebacken.
- mit Mußkaten blüten.
- mit Spargelbrühe.
- mit grünen Erbsen.

Artischotten, mit Möhren und grüner Petersilge.
- in Scheiben zerschnitten, und mit Petersilge und Zucke = Wurtzel-Teig.
- wie scortonera oder Zucker-Wurtzeln.
- in Butterbrühe.
- warm in Eßig.

Brunellen, gekocht.

Bohnen, allerley, gekocht, mit Rahm, säuerlich fricassirt, durchgestrichen wie Erbsen.

Birnen, frisch und gedürret.
- gekochet gantz und in Stücken.
- gedämpft,
- gefüllet und gebacken.
- als gelbe Möhren.
- angeschlagen.
- Compote.

Castanien oder Maronen.
- gebraten.
- gesotten.

Cauli-Rabi, gefüllet.

Champignons &c.

Compstkraut.

Datteln, gekocht.

Dorn-Schwämme.

Endivien, gekocht, auch gefüllet.

Erdbeere, mit Wein.

Eyer, auf vielerley Art, zugerichtet.

Erbsen, durchgestrichen.
- schlecht auf Böhmisch.
- mit Graupen untereinander.
- gantz gemein.
- mit gebranten Zucker.
- auf Oesterreichsche Art.

Erdäpfel, gebacken.
- sauer.
- gemein gekocht.

Desgleichen auch Erdbirnen.

Gurcken, gefüllet.
- gekocht.

Heydelbeere gekochet.
- mit Milch.
- mit Wein, in kalter Schale mit Wein, und mit Milch.

Haynbutten, gekocht.
- mit Rosinen.

Hopfenkeimen, wie Spargel.
- warm, gekocht.

Hop-

Hopfenkeimen, mit Butter, zerlassener.
- mit Butter-Sauce.
- mit Fricassée Sauce.
- fricassirt.
Eyer-Käse.
Kraut-Haupt, gefüllet, Garten-Huhn genant.
Kraut frisches, gekocht.
- gehacket.
Kraut, saueres, gekochet.
Kraut grünes, gekochet.
- gebacken.
Kirschen, frische und gedörrete
- in Wein.
- mit Semmel.
- Compote.
Kohl, welschkohl.
Käse-oder Bluhmenkohl, auch Carfiol.
- gekochet, mit Mußkaten-Blumen.
- gefüllet.
- mit Spargelbrühe.
- mit Rahm und Krebs-Butter.
- mit Baumöhl und Eßig, kalt.
Lactuca, gefüllet.
- gekochet.
Linsen, sauer mit Zwiebeln.
- mit brauner Butter.
- mit Brat-Würsten.
- mit Coteletres.
- mit gebratener Kalbs-Leber.
- mit gebackenen Eyern.
- mit geräucherten Fleisch.
Milch von Kühen.
- rohe.
- gesotten mit Eyern und Manteln, kalt.
- von Chocolade.
- gesültzte Milch.
- dicke von Rahm mit Weinbeeren oder Cibeben.
- Mandeln und Reiß-Mehl.
Muhs, von Malvasier.
- Aepfeln.
- Birnen.
- Bretzeln.
- Brod.
- Butter.
- Bier.
- Capaunen..
- Citronen.
- Citronen-Schalen.

Muhs, von Chocolate.
- Erbsen.
- Erdbeer-kalt und warm.
- Heydelbeer-
- Haynbutten.
- Kirschen.
- Krebsen.
- Eyerdotter.
- Eyerweiß.
- Pistacien.
- Zimmet.
- Weinbeer.
- Wein.
- Wein mit Brod.
- Rosinen.
- Mandel.
- Mandeln mit Eyern.
- Krafft-Muhs.
- Sahn.
- Maden-Muhs.
- Schwaden.
- Quitten, warm und kalt.
- Pfirschgen.
- Strauben-Muhs
- gezottelt Muhs.
- Kürbis.
- Mayen-Muhs.
- Wasser.
- Wasser-Muhs mit Zwiebeln.
- Rockenbrod.
- Mehl.
- eingebranndten Mehl.
- gebackenen Nudeln.
- Semmel-Muhs mit Rindfleisch-Brühe, Bennatel genant.
- süsse Semmel.
- Rüben.
- Möhren.
- Marck.
- Gehirn,
- Pflaumen.
- Hirsen.
- Reiß.
- Gries.
- Heidegrütz.

Möhren, süsse.
- gefüllet.
- mit Petersilge und Erbsen.

Morcheln, gekocht, mit Fleischbrühe.
- gefüllet.
- gefüllet und gebraten.
- gehacket und mit Rahm.

Nudeln, mit Milch und in Backofen.

Nudeln, mit brauner Butter.
- mit Erbßbrühe.
- Nudel-Kuchen.
Pfifferlinge, gehacket und mit Rahm.
- gebraten.
Petersilgen, gekocht.
- wie grün Kraut.
Pomerantzen, gekocht.
Pflaumen, frisch und gedürret.
- gekochet.
- Compote.
Quitten, gekocht.
- halb gekocht.
- gefüllet.
- in Viertel.
Rosinen und Eibeben.
- gekocht.
- halb mit Häynbutten.
Reißken, in Brühe.
- gebraten.
- gebacken.
Kohl-Rüben, gekocht auch gefüllet.
Kohl-Rabi, gekocht, auch gefüllet.
Gemeine-Rüben, gekocht, auch gefüllet.
Gedämpfte-Rüben, gekocht, auch gefüllet.
Gedünste-Rüben, gekocht, auch gefüllet.
Semmelschnitte, gebähet, mit Schnee.
Stachel-Nüsse, wie Castanien und Maronen.
Tartuffeln, mit Citronen-Sauce.
- mit Oehl, warm.
- mit Oehl und Eßig, kalt.
Schaffkuchen, mit Eyern.
- mit Gundermann,
- mit Petersilge.
mit Pöcklingen.
Wurtzeln, allerhand, gekochet.
- angeschlagen und gefüllet.
Stachelbeere, gekochet.
Schoten, gekochet.
- gefüllet.
- angeschlagen.
- säuerlich.
- mit Milch-Sauce.
Vogel-Nester-Indianische.
- in Butter und Mußkatenblumen.
- mit Krebs-Schwäntzen.
- fricassirt.
Spinatt, mit Rahm und kleinen

kleinen Rosinen
Spinat, ohne Rahm mit kleinen Rosinen.
- Farce
- mit Carbonade,
- mit Grillade.
- mit Nieren schnitten oder Poffesen.
- mit Eyerkuchen.
- mit Ochsen-Augen.
- mit verlohrnen Eyern.
Eyerkäse.
Krebse.
Schincken.
geräucherte Zungen.
Schnecken.
Brößgen, und Hüner-Magen.
Austern.
Krebß-Eyter.
gebackene Schnitten mit grünen Kraut.
Kalbs-Nieren in Sauce.
gebackene Kalbs-Nieren.
Raffiolen von Brößgen und Hüner-Brust.
Raffiolen von Käse.
Raffiolen von Küh-Eyter.
Raffiolen von Krebsen.
Raffiolen von Mandeln.
gehacktes in Förmgen.
eingeschlagenes in Eyer-Kraut.
Lammes-Leber.
Fricatillen von Kalbfleisch.
gebratenes gehacket.

Eyer-Werck.

Eyer gesotten weich, und hart.
Eyerkuchen, mit Mandeln.
- mit Aepfeln.
- mit Rindfleisch-Brühe.
Eyer, mit Sardellen gerühret.
- mit Brat-Würsten.
- mit Baumöhl gesetzet.
- mit Senffbrühe.
- fricassiret.
- gestürtzet.
- gesetzet.
- auf Butter.
- verdecket.
- geröstet.
- mit Schalen.
- sauer.
- gerühret.
- mit Kalbs-Nieren.
- verlohren.

Ey-

Eyerkuchen mit einer Rahm-Sauce
- mit einer Weinbrühe.
- mit Schincken.
- mit Gundermann.
- mit Schnittlauch.
- mit Böcklingen.

Eyer gerühret.
- mit Spargel und Schotten-Erbsen.
- mit Stachelbeeren.

Eyerdotter-Créme oder gesültzte Milch.

Eyerweiß-Creme.

Creme velute (Schnee-Milch.)

Eyerkäse.
- item mit Mandeln ꝛc.

Eyer-Tortte.

Eyer-Kraut.

Eyer wie Küchlein gebacken.

Eyer gebacken wie Ochsen-Zungen.

Eyer gemachet, sehend wie Fleisch von Wildpret.

Eyer-Würstgen.

Eyer gebacken die insgemein Ochsen-Augen heissen.

Eyer gefüllet und gebacken. aus einer Rahm-Sauce.

Eyergrün und gebacken.

grüne gefüllte Eyer.

Eyer hartte mit Senff.

Nudeln von Eyern

gefüllete Semmelschnitten von Eyern.

Pasteten.

Pastete von Lendenbraten mit gemeinen Teig.
- von Wildpret.
- von einer Reh-Keile.
- von Hasen.
- von Hünern allerley.
- von Hünern und Quitten,

Pastete von Rebhünern.
- von Auerhahn.
- von welschen Hahn.
- von Capaunen.
- von Schnepfen.
- von Enten.
- von wilden und Zahmen Gänsen.
- von Haselhuhn.
- von Fincken.

Pa-

Pastete von Tauben, Brößgen und Artischotten.
- von Lerchen.
- von Pfau.
- von einer Schöps-Keile.
- von einer wilden Schweins-Keile.
- Genueser-Pastete.

Pastete von Rindfleisch.
- von Lammfleisch.
- von Schincken.
- von Rindfleisch auf Englisch.
- von Kalbfleisch, warm und kalt.
- von Kalbs-Füssen.
- von Gänse-Lebern mit Austern.
- von gehackten Fleisch.
- von Fleisch-Teige.
- von Semmeln.
- von Semmeln mit Vogeln.
- von Rahm.
- von Frantz-Brode.
- von Artischotten.
- von Stockfisch und Butter-Teige.

Pastete von Hausen.
- von Halbfischen.
- von Cablieau.
- von Laberdan.
- von Lachs.
- von Lachs mit Austern.
- Poupeton.
- à la Vacqvette Reqvette.

Pastete von Moscheln.
- von Forellen.
- von Aal, weis, braun.
- von Carpen.
- von Hecht.
- von Castanien.
- Grisette, oder verkehrte Pastete.

Pastetlein von Krebsen.
- von Krebs-Farce.
- von gehackten Kälberbraten.
- von Marck.
- von Mandeln.
- von Küh-Eyter.
- von Möhren.
- vou Austern.
- Godiveaux.

Tartten.

Werden sonst aufgelaufene Köthe genant.

Tartte von Fleisch.
- von Marck.
- von Speck.
- von Lebern.
- von Austern.
- von Krebsen.
- von Kärbel.
- von Kräutern.
- von Reiß-Mehl.
- von Käse.
- von Rüben.
- von Eyern-Dottern.
- von Rahm.
- von Spinat.
- von Krafft-Mehl.
- von Brod.
- Krafft-Tartte.
- von Nüssen.
- von Castanien.
- von Citronen.
- von Citronat.
- von Zimmet.
- von Mandeln.
- von Mandeln und Zimmet.
- schwartze Mandel Tartte.
- Englische-Tartte.
- von Eibeben und Prunellen.
- von Joh. Beeren, frischen, und eingemachten.
Tartte von Quitten.
- von Quitten-Marmolar.
- von Birnen.
- von Aepfeln.
- von Kirschen, frischen und eingemachten.
- von Weinbeeren.
- von Erdbeeren.
- von Pfirschigen oder Apricosen.
- von Stachelbeeren.
- von Tatteln.
- von Feigen.
- von Pflaumen.
- von Himbeeren.
- von Kirsch-Himbeeren eingemachet.
- von Prunellen.
- von Mandeln und Eibeben.
- von klein Rosinen.
- von Haynbutten eingemachet.
- von eingemachten Citronen-Schaalen.
- von grünen Erbsen.
- von Orange-blüten.
- von Kirsch-Muhs.

Tart-

Tartte von Pflaumen-Muhs.
- von aufgelaufener Semmel.
Fueillentine-Tartte.
Rissole-Tartte.
Tartte crocand.
Tarteletten von Kalbfleisch. rc. rc.

Gelées und Gallerten.

Von- Schweins- Füssen und Ohren.
- Kälber-Füssen, Ohren und Köpfen.
- Karpen.
- Merrettich.
- Spahnferckel.
- Hirschhorn.
- Elfenbein.
- Schöps-Füssen.
- Hünern oder Capaunen.
- Hüner-Beinen.
- puren Hausenblättern.
Blanc manger oder eine verzuckerte Mandel-Milch mit Safft aus Capaunen, Kälber-Füssen rc. und Milch, nebst etlichen Gewürtz.

Tuncken.

Trisonet.
Zwieback.
gefüllte Semmeln.
von Rosinen.
von Nüssen.
von Petersilge.
von Brunnenkrese und Löffelkraut.
von Korn.
von Rahm oder Sahne.
von Merrettich.
von Pflaumen-Muhs.
von Weinbeer-Muhs.
von Senff.

Sallat-Werck.

von Lactuc.
- Kopf- Sallat vielerley Arten.
- Garten- Kresse.
- Brunnenkresse.
- Kräutern allerhand.

von

von Schaarbock.
- Rübenkraut.
- Rapontzeln.
- Broccolen oder Kohlsprossen.
- Spargel.
- Portulack.
- Sellery.
- Salbey.
- Endivien.
- Hopfenkeimen.
- Kraut-Häuptern frisch, und warm.
- sauern Kraute.
- Bohnen.
- weissen Rüben.
- rothen Rüben.
- Gurcken, frischen und eingemachten.
- Kümmerlingen.
- Cichori, oder Hindläuffte.
- Artischotten.
- Carfiol oder Käsekohl.
- bunden Kraute und Kräutern.
- Braunkohle.
- Porragen.
- Nasturtio Indico.
- Löffelkraut.
- Petersilgen-Wurtzeln.
- Erdäpfeln.
- Rettichen.
- Kürbsen.
- Granat-Aepfeln.
- Citronen.
- Pfirschen.
- Pomerantzen.
- welschenkohl.
- Aepfeln-Rettich-und Zwiebeln.
- Sardellen.
- gepflückten Carpen.
- Schweins-Ohren.
- Ochsen-Maul und Füssen.
- Hasen-Ohren.
- Rinds-Gaumen.

Kuchen-und Back-Werck.

Butter-Kuchen.
Zwick-Kuchen.
Rahm-Kuchen.
Sulf-Kuchen.
kalter Sahn-Kuchen.
gestreueter Käse-Kuchen.
gegossener Käse-Kuchen.
aufgezogener Kuchen.
Eyer-Kuchen.
Kirsch-Kuchen.

Pflaumen-Kuchen.
Aepfel-Kuchen.
Aepfel- und Weintrauben-Kuchen.
Mandel-Kuchen.
Mohn-Kuchen.
Rosinen-Kuchen.
Loch-Kuchen.
runder dicker Kuchen.
Asch-Kuchen.
Bisqvit-Kuchen.
Näpfgens-Kuchen.
Schirbel-Kuchen.
Speck-Kuchen.
Petersilgen-Kuchen.
Spieß-Kuchen.
Eisen-Kuchen.
Waffel-Kuchen.
Hipelgen oder Hollippgen.
Wespen-Nester.
Blintzen-Kuchen.
Heydinsche-Kuchen.
Pfannen-Kuchen oder Kräppeln.
gebrante-Kuchen.
Ziegel-Kuchen.
Büchsen-Kuchen.
Sack-Kuchen
Zucker-Strauben.
Zucker-Hertzen.
Hunds-Vötter.
Wasserbläßgen.
Schwamm-Küchlein.
Bauren-Küchlein.
Mörser-Küchlein.
Mörser-Kuchen von Brod..
Spiegel-Kuchen.
Spannische-Würste von Mandeln und Eibeben.
Hasen-Ohren.
Hirsch-Geweihe.
Modell-Gebackens als: Reißken, Muscheln, oder andere Figuren, Becher. rc.
Hut-Gebackens.
zarte Küchlein.
Eyer-Plätzlein, auch
Zimmet-Plätzlein, genant.
Schleifen-Gebackens.
Federn von Teig.
Sträublein von Eyweiß.
wie Kräntzlein.
von Mehl.
Marcks-Krapffen.
Semmel-Küchlein.
gezottelt Gebackens.
gebackener Ahl.
Blätter-Gebackens.
Genueser-Pastetgen.
Maul-Taschen.
Kräntzgen von Rosinen und Mandeln.

Man-

Mandel-Träntze.
Mandel-Muscheln.
Mandel-Gebackens.
süsse Mandel-Schnitten.
Pfaffen-Schläplein mit Aepfeln.
Kuchen von Marck und Aepfeln.
Strauben von Aepfeln.
Aepfel schnitten, arme Ritter genant.
Aepfel- und Feigen-Gebackens.
Aepffel in Brod gebacken.
Spritz-Kuchen.
Schneeballen.
Gebackenes mit Oblaten.
Kröpfgen von Johannes Beeren.
Rosinen-Trauben gebacken.
Rosinen eintzeln.
gebackene Datteln, Feigen oder Prunellen.
Bienen-Körblein von Mandeln.
Mandeln auf Zimmet-Mandeln-Art.
gebackene Mandeln, Welsche Nüsse, Kirschen, Rosen, Salbey Hollunderblüten, Reiß, Birnen gantz, und in Stücken, Quitten.
gefüllete Borsdorffer-Aepffel.
gefüllete Aepffel mit Vögeln.
Apffel-Wecken gebacken.
gefüllete- und dann gebackene Birnen.
Birnen-Schnitte gefüllet gebacken.
angeschlagene Birnen gebacken.
Pfirschicken gefüllt gebacken.
Eyer-Milch gebacken.
Erbs-Küchlein.
Erbsen gebacken.
Mandel-Spähne.
Aumelettes als: dünne Pfann-Kuchen, von Kirsch-Muhs, von gehackten Fleisch.

Kalte-Schaalen.

von Brod.
- mit Wein.
- halb Wein und halb Bier.

von Bier.
- Dyckstein oder Kosend mit Zucker, Citronen und andern Gewürtz.
von Milch.
von Erdbeeren.
- Heydelbeeren.

Butter.

Butter zum Kochen.
- zum sieden.
- zum rösten.
- zum braten.
- zum prägeln.
- zum backen.
- zum auffsetzen.
Krebs- Pistacien-Butter.

Eßig.

von Wein.
- Bier.
- Weitzen.
- wilden Obst.
- gemeinen Brante-weine.
mit Himbeeren.
- Rosen.
- Violen.
- Kornbluhmen.
- Kirschen.
- Erdbeeren.
- Raude.
- Mayenbluhmen.
- Klatzsch-Rosen.

Küch-Garten-Victualien.

Artischotten.
Erd-Artschocken.
Kopf-Sallat vielerley Arten.
Lactuc.
Garten-Kreße.
Spanische-Kreße oder Nasturtium-Indicum.
Winter-Kreße.
Brunnen-Kreße.
Bohnen und Fasolen.
Erd-Aepfel.
Erd-Birnen.
Tartuffeln.
Dille.
Endivien.

Fenchel.
Gundermann.
Gänse-Stöcklein.
Isop.
Spargel.
Flieder-Spargel.
Hopfenkeimen oder Hopfen-Spargel.
Kerbel.
Spanischer-Kerbel.
Rüben-Kerbel.
Sauer-Ampfer.
Sauer-Klee.
Scharbock.
Radieß.
Rettiche.
Rüb-Saamen-Kraut.
Beiß-Rüben oder rothe Rüben.
weisse Rüben.
Stöckel-Rüben.
Möhr-Rüben.
Broccoli oder Kohl-Sprossen.
Beißkohl.
braun-Kohl.
Hertz-Kohl.
Welsch-Kohl.
Käse-Kohl oder Carviol, item Blumen-Kohl.
Kohl-Rüben.
Kohl-Rabi.
Rüben-Rapuntzeln.
Garten-Rapuntzeln.
Portulac.
Kraut-Häupter.
groß Kraut.
Knobloch.
Lauch.
Schnittlauch.
Echaloten.
Porri.
Gleben.
Zwiebeln.
Sellery.
Petersilge.
Petersilgen-Wurtzeln.
Pastinat-Wurtzeln.
Zucker-Wurtzeln.
Hindläuffte oder Cichorien.
Hafer-Wurtzel, oder scorzoneren.
Bettelkarde.
Melde.
Meyer.
Cardonen.
Grevinne.
Thimian.
Salbey.
Drajun.
Basilicum.
Spinat.
Schoten-Erbsen.
Merrettich.
Löffel-Kraut.

Melisse.
Majoran.
Ochsen=Zunge.
Porragen.
Pimpinelle.
Schwämme, als:
- Champignons.
- Mouserons.
- Morcheln.
- Piltze.
- Reißken.
- Pfifferlinge.
- Rötlinge.
- Stock= Schwämme.
- Dorn= Schwämme.
- Greißlinge
- Bocks=Bart.
- Truffes.

Ruckette.
Saturey.
Kürbse.
Melonen.
Gurcken.
Kümemerlinge.
welsche Nüsse.
Hasel und Lamperts=Nüsse.
Pimper=Nüsse.
Stachel-Nüsse.
Mandeln.
Weintrauben.
Senff.
Citrullen.
Erdbeere.
Stachelbeere.
Johannesbeere.
Maulbeere.
Berberisbeere.
Himbeere.
Hollunderbeere.
Reisselbeere.
Knackel=Beere.
Brust=Beere oder Jujuben.
Brombeere.
Eltzebeere.
Heydelbeere.
Rauhbeere.
Wiepen.
Kirschen allerhand Sorten.
Pflaumen.
Pfirsichen,
Apricosen.
Feigen.
Aepfel allerhand Sorten.
Quitten.
Birnen allerhand Sorten.
Mespeln.

Zu=

Zucker.

Candis-Brod.
Carnarien, fein.
geringer.
Steer-
Refinat, fein.
geringer.
Melis,
Lumpen- oder Koch-Zucker.
Farin.
Moſcovad.

Confecte/ Confituren/ und Marmeladen.

Candirtes.

Mandeln, geſchehlt, und ohngeſchehlt.
Piſtatzien, geſchehlt.
Zitronen-Cronen, geſchehlt, und ohngeſchehlt.
Zitronen-Züge uñ Schelfgen.
Zitronen, garnirt oder ausgeſtochen.
Zitronen, gantz, gedrehet, und ohngedrehet
Orangen, gantz, gedrehet, halb gedrehet, Viertel gedrehet, Schelgen und Träntze, allerhand Züge.
Aepfel de Sina, gantz und gedrehet, Träntze, Züge, Schelfgen, ausgeſtochene Figuren.
Mußkateller-Birn, gedrehet.
Zimmet, lang, und kurtz.
Cardamomen.
Gewürtz-Neglein.
Tragacant-Neglein, (Breßlauer Neglein genant.)
allerhand Sorten-Paſta.
Aprikoſen, in natura per maſſam.
Mandeln, grün.
Zitronat, gelb.
Lactuca, fein grün.
Roßmarie.
Laventel.
Ritterſpohrn allerhand Farben.
Quitten-Paſta, roth und weiß, lang als Zimmet, und

und allerhand ausgestochenes.
Pockatis, roth und weiß, lang, und Oval, auf allerley manier.
Mußkat-Nüsse, in natura per massam.
Maces.
Weintrauben, in naturâ, per massam.
Fenchelblüten, Orange-Blüten. Zitronen-Blüten. Blau-und gelbe Violen-Blüten. } en Bouquet.
Quitten, halb, und Viertel.
Porstorfer-Aepffel, halb und gantz.
Zuckaraten-Birn, halb und gantz, auf sonderliche manier.

Truckene *Confecte*, als:

Calmus.
Cicorien oder Hindleufft.
Cortioneren oder Haber-Wurtzel.
Biebenellen.
Alandt.
Porstorffer.
Birn.
Kirschen.
Pflaumen, mit-und ohne Kernen, mit bittern Mandeln, gefüllet.
Pfirschen.
Johannes-Beere.
Quitten, gantz, halb, und Viertel.
Lactuca, grün, und weiß.
Zitronen, gantz, halb, und Viertel, gedrehet und ohngedrehet.
Zitronen-Kräntze, weis, gedrehet und ohngedrehet.
Feigen, grün, und schwartz.
Orangen, gantz, halb, und Viertel, gedrehet und ohngedrehet.
Kräntze *Tailladins*, oder wie Speckgriefgen geschnitten.
Maronen. Pistazien. Castanien. Kirschen. } en Caramell, oder gebreñet.
Ztronat, gelb, weis, grün, garnirt oder ausgestochen.
Aprikosen, grün, gelb.

Man-

Mandeln, grün.
Orange-Blüten.
Weintrauben.
Maruncken.
Spillinge.
kleine Kriechlinge, (wie Heckschleen.)
grosse Schleen.
Mirabolanen, grün 2c.
allerhand gut Obst, wie auch Ital. Früchte.
Pfirschen, grün, weis.
Nüsse, schwartz, weis.
blaue Violen en bouquet.
Limonien, grün, auch aus dem Saltz-Wasser.
Stachelbeere, grün.

Pasta, als:

Pflaumen-Pasta.
grün mit Zitronen.
Kirschen-Pasta.
Herlisken, zwey Sorten.
Aepfel de sina Pasta.
Genueser-Quitten-Pasta, mit Zitronen.
andere Quitten.
Postorffer-Aepffel mit Orange-Blüten.
Himbeeren, mit halb- und ohne Kernen.
Melonen, mit Aepffeln.
Aprikosen, in naturá, und von Aepffeln.
Hainbutten.
grosse Schleen.
Weintrauben-Pasta.
Erdbeeren.
Zitronat-Pasta.
gelb, grün, mit Aepffeln.
Orangen-Blüte.
Stachelbeeren.
Johannes-Beeren.
Erd-Beeren, mit Porstorffer und Quitten, vermischt.
Mußkateller-Birn, mit Mandeln und Pistatzien.
Pfirschen, halb.

Candita, als:

Himbeere.
Zitronen-Schaalen, klein.
Zitronen, halb, Viertel.
gelb und weiß.
Zitronen, gantz ausgehöhlet, und abgedrehete Schelfgen, gelb und weis.
Amorellen, mit Kernen.
mit Himbeeren gefüllet ohne Kernen.
mit Orange-Blüten gefüllet.

Zitronat, grün, halb, Viertel, auch Schnittgen.
abgedrehete Zitronat-Schaalen, auch Schnittgen, grün, gelb.
Fenchel.
Stachelbeere, mit- und ohne Kernen.
Lactuca, grün.
Nüsse, schwartz, weis, und gedrehet.
Orangen, grün, und unreiff.
Zitronen, desgleichen.
Zitronen- und Orange-Blüten.
Roßmarie-Conserva.
Maronen und Castanien.
Aprikosen, grün, und gelb.
Pfirschen, grün und weis.
Zitronen, gantz, mit dem Saffte.
Feigen, grün, weis.
Johannes-Beere.
Melonen und Kürbse.
Calmus.
Hindläuffte.
Indianischen-Ingwer. grün, weis.
Mustkat-Nüsse und Blumen.
Zitronen, gedrehet.
Vuidez oder hohl, auch mit dem Safft.
Orangen, etliche Sorten.
grosse Mispeln.
Artischotten.
weisse Morcheln.
grosse Schleen.
Mirabolanen.
Pflaumen.
Sellery-Wurtzel.
Aland.
Berbisbeere.
Maulbeere.
Hainbutten, geschehlt, Vuidez oder hohl, auch gantz.
Limonien, grün und gelbe.

Mandel- und ander Backwerck, als:

Macronen, mit- und ohne glacelang, Krãntzgen.
Hasen-Ohren.
Mandel-Schnittgen.
Mandel-Nüsse.
Lange-Spritz-Krappen.
Castanietten von Mandeln, von Pistatzien.
allerhand Sorten von ausgestochenen Massepains-Glassées.
allerhand Biscuits, von Zitronen, weiß, gelb.

Zitronen biscuits, de Savoyé, d'Espagne.
Potagen-Biscuits.
Groß Biscuits-Glasfé mit Nombaraillen oder bundten Bisem-Zucker.
Mandel-Biscuits.
Pastatzien-Biscuits.
Hobelspähne.
Zimmet-Schnitte.
Aufgelaufenes.
weis, roth, von Chocolate, von Zimmet und Cardamomen, mit Confect.alkerm: durchbrochen.
Pistatzien-Spritzkrappen.
Pistatzien-Züge.
Pletzgen und Strützel.
Zucker-Brod groß, mit allerhand Specereyen.
Schnee-Biscotten oder zwey mahl gebacken Zucker-Brod.
Zweyback, Nürnbergische, Genueser, de la Reine.
Damascaten-Brod, (ist von allerley Specerey und Bluhmen-Werck.)
Pfeffer-Nüsse und Schnittgen.
Masse-Pain soufflé oder aufgeblasen.
von bittern Mandeln.
Ochsen-Augen glassees.
Castanietten.

Gegossene *Conserve* und *Confecte*, als:

Berbisbeer-Conserva.
Zitronen.
Orangen ▽ Conserva.
Orangen-Blüte.
Magen-Conserva, und Morschellen.
Chocolaten-Conserva, zettalgen, Küchlein von nombaraillen.
Aepfel de Sina Conserva, mit Canelle.
Confectio alkermes conserva.
Violen-und Rosen-Conserva.
Johannis-Beere.
Himbeere, mit-und ohne Kernen.
Herlisken.
Kirschen.
roth-und weise Brust-Küchlein.
Roßmarie Blüte-Conserva.

Roß-

Roßmarie = Blüte und Salbey = Blüte mit Orange - Wasser von Huflattig, (ist gut wieder Husten und volle Brust.)

Glatt= und Krauße *Confecte*, als:

Mandeln, glatt und Krauß.
Zimmet = Mandeln.
Pinien.
Pistatzien.
Cubeben.
Fenchel.
Aniß.
Zimmet, so gantz klein gezogen.
Zitronen Schelfgen.
Pomerantzen= Schelfgen.
Roßmarie.
Biesen=Kugeln.
Biesen=Zimmet.
Biesen=Neglein.
Biesen=Schelfgen.
Zitronat, gantz klein geschnitten.
Coriander.

Allerhand *Bastilles* oder Brieflein, als.

von Violetten.
Pistatzien.
Canelles.
Amendes.
Würtz=Neglein.
Sellery=Saamen.
Bittere=Mandeln.
Kümmel.
Mohn= Saamen.
Calmus= Schnittgen.
Hindläufte.
Cortioneren.
Sellery = Nüsse (ist eine Ital. Frucht.)
Lamperts=Nüsse. ꝛc.

An Gefässen und Instrumenten.

Einen wohl aptirten Ofen von Eisen, in welchem eine ziemliche eiserne Röhre stehen kan, so mit zwey eisernen Blechen versehen seyn muß, zu Abwechselung des backens.

Eine grosse viereckichte Back = Pfanne, welche auch mit zwey Blechen versehen seyn muß, nebst dessen

darzu nöthigen Handhabe, so zu Backung der Krafft-Citronen-und Mandel-Tortten nöthig.

Allerhand-Sorten Meßingene Schüsseln, zu Schlagung des Schnees, (ist weiß Ey) und Bisquits, nebst darzu gehörigen so genanten Balay oder Schlage-Besen, Reibekeilen und Querls, zum Bisqvit.

Einen grossen Küpfernen Candir-Schafft oder Kessel, welcher in einem Globen Hengen muß, so zum weis-Confect gebrauchet wird.

Etliche Candir-Kessel mit breiten Platten-Boden, zu Einsetzung des Candirens.

Unterschiedliche Küpferne und Meßsingene Kessel, zu Einmachung, wie auch Gieß-Kannen zu Giesung allerhand Conserven, nebst darzu gehörigen Schaum-Löffeln, deren etliche lang, und etliche rund seyn müssen, zu Abschäumung und Aushebung derer Früchte.

Einen-Wind-Ofen so von gebrandten Steinen gesetzet seyn muß zu clarificirung des Zuckers, dann.

Einen andern Wind-Ofen, nebst darzu gehöriger brenn Blase und kühl Fasse, zu Brennung allerhand Wassers und Abziehung der aquarum vitæ.

Unterschiedliche-Arten-Formen, als: grosse Bleyerne Figur-Formen, zu Giesung des Caramels, Küpferne Formen zum gefrohrnen.

Allerhand Modell-Blecherne-Formen, so wohl mit-als ohne Boden, Mit-Boden, zu klahren Pasten, ohne Boden, zu andern starcken Pasten.

Kleine Töpferne Nürnberger-Formen, zu Giesung der klahren Geleés.

Grosse Viereckichte Blecherne Capsule, zu Einsetzung frantz-Candirten, und Zucker-Brods.

Etliche Filtrir-Trichter, von Glaß, Blech rc. rc.

Eine-Höltzerne mit Bley gefütterte Presse, zu auspressung

sung der Säffte.

Verschiedene-Sorten eiserner-und Höltzerner-Spatel, so wohl lange als Viereckichte, zum rühren, item zu aufftragung des Bisqvits.

Einen-Meßingenen-Mörser zu stossung des Zuckers.

Etliche-Zucker-Siebe.

Kupffer-und Zien-Platten.

Zangen.

Farben.

Bezetta, Cochonille, Salpeter, Botasche, amydum, gut schön Mehl, etc. etc.

Gerichte und Trachten

Aus verschiedenen Speisen bey einem grossen Fürstlichen Tractamente, welche bestehen.

Zum Ersten Auffsatze, in

Potagen.

Oilla oder Olypodrigen.

warmen überschlagenen- und ufgesetzten-Pasteten.

ordinairen kleinen Pasteten.

allerhand farcirten kleinen Pasteten.

gekochten Stücken, Fleische, auch Pöckel- und geräucherten Fleische.

panirten Fleische.

Poupetons.

Grenaden.

Timpalen.

Grisetten.

Mierottons.

Galimafreés.

Crippins.

Piccaden.

Ragouts.

Fricasseén.

Grilladen.

Carbonaden.

Coteletts.

Saucisses.

Boudins blancs.

Fricadellen.

Capilotaden.

Be-

Beatilles. — Zahmen-Feder-Viehe.
Andouillettes. — Feder-Wildpret.
Hattule. — allerhand Fleisch, Feder-Viehe und Wildpret, auch Feder-Wildpret à la braise.
Retti.
Ragout perdû.
Hachis.
Alleschengs. — allerhand farcirten Sachen.
Pain farci.
Pain du Veau. — frischen Zungen.
Fricandeau. — allerhand Sorten Fischen, in Sauces, auch farciret und gefüllet.
Poupietten oder Rouleau du Veau.
gekochten und gebratenen oder gebackenen Boudins. — frischen Würsten, Schwämmen.
allerhand delicaten Garten-Gewächsen, und Zugemüssen.
gebackenen Marinaden.
Wildpret.

Zum andern Auffsatze, in.

allerhand gebratenen Fleische, Wildpret, Feder-Viehe und Feder Wildpret. — allerhand gebackenen.
kalten Pasteten.
frischen Krebsen.
Austern.
geräucherten Zungen. — Muscheln.
geräucherten Schincken und Keilen. — gebackenen- und gebratenen Fischen.
Würsten. — Sardellen.
Rouleaus oder Rouladen. — Sprotten.
á la daubes. — Cremes. als Creme velute, creme d'Oranges.
Compotes.
marinirten Sachen. — Schnee-Milch.
Gelees. — gepreßten Sültzen, bunden Sültzen.
blancs mangeés.

En-

Entremeleés. und kleinen Entremets.
Rattons.
allerhand Sallaten.
Acasja oder Bambus.
Trisonetten.
Vogel-Nestern.
Truffles in Oehl.
Hirschkolben.
Gerbett.
gefrohrnen - oder Eyß-Sachen.

Zum dritten Auffsatze, in.

allerhand nassen - und trockenen Confituren und Früchten.
frischen Früchten und Obst-Werck.
Conserven.
Basten.
weis überzogenen Confecte.
candirten Sachen.
Marmeladen.
Geelés.
Marcipanen.
gebrandten Mandeln.
Mandeln in Schalen.
allerhand Back-Werck.
Carmel.
frischen Orange-Früchten.
Orange-Blüten.
Citronen.
Aepfel de sina.
Pomerantzen.
Erdbeeren.
Brombeeren.
Himbeeren.
Stachelbeeren.
Johannesbeeren.
Berberisbeeren.
Spitz-Morcheln.
Mispeln.
Prunellen.
Kirschen.
Pflaumen.
Maulbeeren.
Feigen.
Datteln.
Melonen.
Pfirschen.
Apricosen.
Birnen.
Aepfel.
Hagebutten.
Calmus.
Cichorien.
Castanien.
Oblaten.
Morsellen.
Pistacien.

Chocolate
Mandeln
Cibeben
Coriander
Anies
Fenchel
Sellerie
Cubeben
Kümmel
Muſcus
Ambra.

Zum Coffeé- und Theé-trincken.

Coffeé-Tiſch
Ein rohes gemodeltes Serviet zur Tiſch-Decke
Ein Zinnerner Platten-Ufſſatz, mit:
Köppgen und Schälgen
Schale oder Schachtel mit Zucker, als:
brauner } Zucker-Cand
weißer }
Hut-Zucker
Ambra-Zucker
Zimmet }
Mußkat, } candiret.
Cardemomen }
Orange-Schalen }
Löffelgen, nach der Façon
gantz, und durchbrochen
Spühl-Napff
Kanne oder Keſſel
Stroh-Teller.

Nechſtdem iſt abſonderlich gut und gebräuchlich:

Eine Gueridons-Kohl-Pfanne, oder
Ein Dreyfuß-Ufſſatz mit brennenden Spiritu Vini
Dochte von dem Kern aus dem Hollunder-Holtze
Blaſebalck

Feuer-Zange
Kohl-Schauffelgen
Mützen bey Ablegung der Perruquen
Coffee-Mühle
Coffeé-Rolle zum brennen
Eine Capsul mit Theé
Eine Capsul mit Coffeé
Cedro
Ambra-Essenz
Corallen-Tinctur
Magen-Essenz
gutes Wasser
Bisquit
Gläsergen zum Trincken oder Ros solis Becherlein
Eine Chatull von Meßing mit dergleichen Vorrathe, zur Parade
Ein Lavoir mit dem Hand-Tuche zum waschen.

Sorten des *Caffeé* oder *Coffa, Coffeé, Cave, Coffi, Choava, Chaube,* sind:

Caffeé Arabische, Ost-Indianische, Türckische, (Levantische, die besten)
Caffeé à la Sultane
Cahvé, potus Turcar:
Damen-Caffeé (vid. Jacobi Marxens Material-Kammer, p. m. 93.)

Sorten des *Theé* oder *Thea*, sind:

Thea Tapaniensis } grüner-Thee } genannt.
Thea Chinensis } Keyser-Thee }
Thea Brabantica
- Hungarica
- Romana

Thea de Lima oder de Paragavy
- Tartarorum
- Silesiaca
- Mexicana
- de Bout vel Bouy
- Medicamentosa
- Rosea

Radix Nisi, vel Ginsenus, est potus, qui in modum Theæ bibitur.

Zum Tabacks-Magazin.

Pfeiffen, allerhand Sorten
Ein Stopfer
Ein Räumer
Ein Stahl
Ein Feuer-Stein
Schwamm
Schwefel
Klahre dinne Lunde
Wachsstock
Papier und Fidibus
Tabacks-Schachtel, oder Dose
Schachtel zur Asche
gutes scharffes Messer
Feder-Kielen, die Pfeiffen zu erlängern
Tabacks-Mützen
Laterne
Hand-Leuchter und Licht-Putze
Lavoir und Hand-Quehle
Mund-Fäßgen
guter Kanaster- oder Korb-Taback
Leichter Englischer Taback
Verginischer Taback
Brasilischer Taback
Kräuter- oder Stury-Taback
Hanauer-
Heßischer-
Nürnbergischer-
Ammersforter-
Pommerischer-
Magdeburgischer-
Neu- und Ucker-Märckischer-
Zapfenberger-
Mohren-
Brunnheidelmanner-
Zottel-
Cavalliers-Taback.

Zum Speise-Zimmer.

Tafel oder Tisch, welche zur Nothdurfft alsofort grösser und kleiner gemachet werden kan.
Stühle
Hand-Faß oder Lavoir, mit der Quehle, wie auch frischen- auch wohl gutriechenden Wasser
Räucher-Pulver
Kohlen-Pfanne
Wärm-Teller
Vorrath an warmen und trockenen Tellern
Zucker-Büchse
Tisch-Korb, mit Tisch-Tuche
Servietten
Messern und Gabeln
Trenchir-Messern
Löffeln
Potagen-Löffel
Saltzmesten
Brod &c.
Bufet, mit Bechern
- Wein- } Glä-
- Bier- } sern.
- Gesundheits- }
- Caravins
- Eßig-Gläsern
- Glaß-Flaschen
- Zinnerne Flaschen
- Bierlaße
- Schwengk-Kessel
- Eiß
- Credenz-Tellern
- gefärbten und abgesottenen Wasser
- allerley Wein
- allerley Bier
- Limonaden
- Sauer-Brunnen

Zur Stube.

Tische
Stühle
Spiegel
Hand-Faß oder Lavoir
Quehlen oder Hand-Tücher
Teppichte und Decken
Wand-Schrauben und Haken
Eine Ganappeé oder
Ein Ruhe-Bette
Grosser Lehn-Stuhl.

Zur Schlaff-Kammer.

Betten
Nacht-Tisch mit benöthigten Geräthe, was zur Ankleidung und commoditæt gehörig.
Schlaf-Rock und Nacht-Habit
Pantoffeln
Spiegel
Nacht-Topf
Nacht-Stuhl
Feuer-Zeug
Nacht-Licht und Zubehör
Wachs-Stock mit der Leuchter-Scheere
Licht und Leuchter, samt Licht-Putze
Apotheckgen mit Medicin und wieder Ohnmachten auf geschwinde Eyl
Serpentiner Wärm-Stein
Bett-Wärmer
Ein par gute geladene Pistohlen oder ein Musqueton
Ein guter Pallasch oder Bajonett
Wäsch-Schranck
Kleider-Schranck
Gebeth-Buch
Kisten und Kasten mit solchen Sachen was man verwahret zu halten, oder sonst einem lieb ist.

Zur Wasch-Stube.

Eine Stube mit einem guten festen Ofen
Eine Gosse oder Ablauf des Wassers aus derselben
Ein Wasser-Lauf in solche
Ein oder zwey Creutz-Gestelle, worauf die Wannen oder Stutze stehen, aus welchen gewaschen wird
Ein Beich-Stutz oder Ständer
Asche,
Ein Laugen-Korb
Ein Laugen-Tuch
Eine Laugen-Wanne oder Faß
Kleine und grosse Plauel,
Gute und helle Lauge
Seife, geschabte und gantze

Citronen-Safft, oder Sauer-Ampfer-Safft zu Ausmachung der Flecke
Kannen oder Pletschen
Wannen
Kübel
guter Kessel, und wohl verwahret vor Feuers-Gefahr
gute und reingekehrte Oesse
Wand-Leuchter und Lichte, oder Lampen und Oehl
hart gespeltes Holtz
blaue und weiße Stärcke
Küpfferne Stärcken-Schüssel oder Asch
Stärcken-Tuch zum Durchringen
Schwefel
Biegel-Eisen und Manchetten-Glocken
Wasch-Polt, oder Rahmen zu Spitzen
Seimen
Tisch-Körbe
Trage-Körbe
Rolle und Tisch
Vorrath von kleinen Nadeln, zu Aufsteckung der Spitzen aufs Polt.

Zum Krancken-Zimmer.

Ein niedriges Spahn-Bette
weiche und leichte Feder-Betten
grosser Lehne-Stuhl
Stuhl-Küssen
Stühle
Tische
Hand-Faß und Quehle
gläsern Nacht-Topf
Urin-Glaß
Nacht-Stuhl
Nacht-Licht mit Zubehör
Licht und Leuchter
Wachsstock
Artzeney, welche vom Medico geordnet
Spiritus zum Geruch wieder Ohnmachten
Schlaf-Rock
Leib-Gurt oder Riemen
Stich-Becken
Serpentiner Wärmstein
Eine Spanische Wand.

Zum Schreibe-Zeug.

Ein Schreibe-Polt oder Tisch
Ein Schreibe-Gefäß, mit
schwartzer Dinte
rother Dinte
grüner Dinte
Strausand von Horn oder Glantz
Federn
Feder-Messer
Papier-Scheere
Linial mit verjüngten Maasstab
Zollstab von Helfenbein
Circul mit darzu gehörigen Spitzen
Faltz-Bein
Bleystifft
Röthelstifft
Ein Stück lang geschnittene Kreide
Ein Stück dito Röthel
Oblaten allerley Sorten
Siegel-Lac, rothes
- grünes
- schwartzes
Ein Stück Englisches Oblaten-Lac.
Ein Stück Mundleim
Amalgama
Petschafft
Notariat-Signet
rothes Wachs
grünes Wachs
weißes oder gelbes Wachs zum Faden wächsen
Ein Stück schwartzen Tusch
Einige Pinsel
Gold- und Silber-Muscheln
Rohr-Federn
Glaß-Feder
Eine Pack-Nadel
Eine Hefft-Nadel
Ein Knauel Hefft-Zwirn
Etwas zweyfarbichte seidene Schnur zum Hefften oder Documenten
Ein Knauel Bind- und Brief-Faden
Ein Brief-Stecher
Papier-Stecker
Papier-Decken
Ein Blat-Calender
Papier, in Folio und Quart

Papier vergüld beschnitten und geschlagen
Trauer, gerandet, und auf dem Schnitt
Concept
Maculatur
allerley bundfarbichtes
Hefft-Riemen von Pergament
Klopf-Keile
Dinten-Species
Gummi Arabicum.

Zur Perruquen-Schachtel.

Eine blecherne lange Perruquen-Schachtel, mit Löchern auf der Seite, die Perruquen anzuhefften
Perruquen
Büchse mit Pomade
Glaß in Futteral mit Jasmin-Oehl
Boudre
Boudre-Büchse
Kämme
Locken-Holtz
Pfrieme
Bindfaden.

Zum Feuer-Zeug.

Ein Blechern Capsul, mit Zunder
Schwefel-Faden
Berliner grossen Flintensteinen
Schwamm
Wachsstock
Licht
Leuchter
Lichtputze
Nacht-Lampe
Dochte von Hollunder-Kern, Papier, oder Baumwolle
Glaß mit Baum-Oehl
Leuchter mit Wasser
Lange hierzu gefertige Lichte von Unschlitt
Lundte
Pulfer
Hand-Laterngen.

Nachricht was zur Chirurgie vor Instrumenta erfordert werden:

I.) Ein *Etuit de Boche*, darinnen sind befindlich:

Zwey Scheeren, Eine krumme und gerade mit Knöpfen
Ein Scheer-Messer
Eine grosse Incision-Lancette
Eine dito kleine, zum Aderlassen im Nothfall
Zwey Bistouri, ein gerades und ein krummes (Fleischschnitt-Messer)
Ein *P*orte *P*iere
Zwey Sonden, eine flexile, und steiffe, (silberne kleine Röhre, womit die Wunde gefühlet wird)
Eine doppelte Sonde
Eine feine Sonde
Eine Carpé-Schraube, (Bein- oder Knochen Schraube)
Ein Pflaster-Spatel
Eine *P*incette (Haar-Zange
Corpey.

II.) Ein grosses *Appareil*, in welches folgende *Anatomi*sche und *Chirurgische Instrumente* gehören:

Ein krummes Bistouri | Ein dito gerades } oder Incision-Messer.
Ein Anatomir-Messer
Amputation-Messer
Kleine doppelte Separir-Messer
Anatomir-Spritze, mit 4. Tubulis und doppelten Hahne
Styli von Kupfer, Meßing, Fischbein, Bley
Meßingene Blaß-Röhrgen
Blaß-Röhrgen mit dem Ventil
*P*incetten zum *P*olypo
*P*incetten die man Morailles nennet zur Operation der Haasenschaarten
Clystir-Spritze, mit der ledernen Röhre, sich selber

selber zu appliciren
Taback-Clystir
Tourniquets, oder Geblüts-Hemmer
Catheder flexilis von Silber, Meßing
Sonden, od. Conducteurs
geflügelte Sonden
ausgehöhlete und mit Rinnen versehene Sonden, Catheters oder Algalies genannt
Bein-Sägen
Kopf-Sägen
Speculum Uteri
Oris, glossocatoche genannt
Oculi
Vesicæ
Ani
Tire fond oder Boden-Zieher
Bistouri la Royale
rundes Bistouri Siringotome genannt
Scheere mit dem Knöpfgen
Scheere so krumm
Hamuli
Hamuli ad partum difficilem
Lantze oder Pique
Eine Lancette cacheé oder Pharingotome, oder ein Spadel so eine Lancette verborgen hat, etwas im Halse aufzustechen
Gabel zum Zungenlösen
Exfolativ-Trepan
Perforativ-Trepan
Trepan mit 3. Cronen, und Zugehör
Bürste womit man die Cronen des Trepans saubert
Meningophylax oder Depressorium duræ matris
Elevatorium mit der Schraube
Radier-Eisen
Bruch-Bänder
Instrumentum pro Incontinentiâ Urinæ
Verschiedene krumme und gerade Hefft-Nadeln
Röhrlein und Nadel zur Wassersucht
Spitz-Zangen, gerade und krumme
Flach-Zangen
Kneip-Zangen
Zange zur Arterie
Zange, Valeta Patin genannt
Abbeisser

Zange und Nadel ad Setaceum
Nagel-Zangen
grosse Glied-Zangen
Porte-bougie
grosse Meisel
allerley Schaber
Tirefond oder Kugelzieher
Port-eguille, oder Nadelhalter
Staar-Nadeln
Nadel, zum Anevrisma
Nadel zum Setaceo
Carrelet oder viereckichte Nadel
Gorgerets
Instrument den Zapfen abzustossen
Kugel-Zangen
Airignes oder Häcklein
Haar-Zangen
Zange und Nadel, Löcher in die Ohren zu machen
Conducteurs oder Sonden Mas und fœmina
Bouton, oder ein Instrument etwas zu brennen
Lithotomes (Steinschneider)
Tenetten und Scheermesser
Crochet oder Hacken
krummes Fleisch-Messer
dito zweyschneidige gerade verborgenes Fistel-Messer
Achsel-oder Hüfft-Zug
Curetten oder Löffelgen
Scalpel oder Spatel in Gestalt eines Myrrthen-Blats
Instrument, sich selbst Ader zu lassen, mit dem Schneller
dergleichen dito zum Schröpfen
Lancetten mit dem Schneller, sich selbst Ader zu lassen
Instrument zum Schröpffen, welches auf einmahl 16. Löcher machet
Blaßbalg mit dem Ventil, die *Pulmones* aufzublasen
Instrument zu denen gläsernen Augen und andern Zufällen zu gebrauchen
Schienen
Bauschen od. Compressen
Binden
Etliche cauteria actualia
Zahn-Raspeln
Schlangen-Zungen
Grabe-Stichel
Zahn-Feilen

Bour-

Bourroir, die Zähne mit Bley auszufüllen
Pelican, zum ausziehen der Zähne
Geiß-Fuß, zum ausstossen der Stiffte
Augen-Spritze.

Zur Præcaution, und im Nothfall.

Ein Brenn- und Vergrösserungs-Glaß
Eine Masque mit gläsernen Augen, zum Gebrauch wieder Lufft, Hitze, Staub und Schmitze der Peitsche, Buschholtz im Walde und engen Wegen, it. sich nöthigen falls unkentbar zu machen
Eine eingefaßte Rinds-Blase, und
Ein Schwamm das Wasser im Wagen sitzend zu lassen
Ein zusammen gelegtes Privet wie ein Buch, unter der Ufschrifft: Atlas portatilis
Ein Compas
Ein Gewehr-Krätzer
Ein Gorck-Zieher
Eine Karbatsche, in dessen Stiel ein Posthorn
Ein Einleg-Messer, Garten-Hipe, Stoß-Säge } an einem Stiel
Eine dreyeckichte Feile
Eine Amalgama-Kugel
Maslach
Opium
Euphorbium
Radix consolida major, oder Schwartzwurtzel
Wind-Büchse
Ein Stech-Heber
Eine Strick-Leiter mit Haken
Ein Feuer-Zeug
Lunde Schwamm
Laterngen
Probier-Stein mit Nadel
Gold-Wage
Jnster-Wage
Schrauben-Anwurf
gut Vorleg-Schloß
Eiserner Spañ-Schlüssel, zu Aufmachung der Schlag-Bäume

Nagel-

Nagel-Wergk
Ein Rungk-Nagel
Ein Post-Horn
Ein Spohren-Ring
Pulfer-Horn
Schrot-Beutel
Ein paar gute Pistohlen, oder an statt dessen ein Musqueton
Ein guter Pallasch in die Kutsche oder dem Kutscher
Ein paar Wand-Haken
Ein paar Schuhschnallen, wen etwa eine zerbricht oder verlohren wird
Ein gefülletes Apotheckgen
Einige Recepte auf benöthigte Fälle
Ein Medicinisches und Chirurgisches Buch
Ein Rücken-Krätzer
Ein Trinck-Glaß
Ein Taschen-Löffel
Ein Schreibe-Zeug
Eine Wagen-Winde
Eine Axt und Hakke, beedes an einem Stiel
Ein paar Stricke
Ein paar Riemen
Eine Balbier-Tasche
Nadeln
Ein Serpentiner Wärm-Stein
Ein Elen-Maas, in einem Schächtlein
Ein Zoll-Stab
Ein geographisches Buch, mit Land-Charten
Ein Fingerhut
Ein paar Hosen-Knöpfe
Ein *Pater noster*
Ein Gebet-Buch.

Zum Haußrath in gemein.

Backtrog
Muhlen
Säcke
Viertel- und Metzen-Maas, mit dem Streich-Holtze
Waagen und Gewichte
Elen
Bier-Maaße
Brenn-Zeug
Kuchen-Schüsseln
Ofen-Gabeln
Pfahl-Eisen
Brech-Eisen
Stoß- oder Stampf-Eisen

Brenn-

Brenn-Eisen mit dem Nahmen oder Wapen
Brod-Zeichen
Hammer
Zange
Axt
Beil
eiserne Keile
Picke
Hacke
Säge
Bohrer
Meisel
Pfrieme
Karst
Schaufel
Grabe-Scheid
Mist-Gabel
Mist-Trage
Mehl-Kasten
Brod-Schranck
Fliegen-Schranck
Pack-Kasten
Käse-Korb
Kehrich-Korb
Mist-Wannen
Kober
Leiter
Schnitz-Banck
Scheeren
Garten-Scheere
Raup-Scheere
Propf-Säge
Licht-Formen
Mäusefallen
Gewürtz-Mühle
Hühner-Steigen
Fisch-Clause
Fisch-Hahmen
Kleider-Bürsten
Schuh-Bürsten
Stuben-Kehrer
Vorstwische
Besen
Feder-Sieb
Mehl-Sieb
Sieb-Rolle
Korn-Rolle
Gemein-Sieb
Fisch-Krug
Feuer-Kicke
Oehl-Lampen
Spinn-Räder
Weifen
Trog-Scharre
Knete-Stuhl
Bier-Zeichen
Schenck-Tisch
Lichtputzen
Flederwische
Feuer-Eymer von Leder
Feuer- oder Hand-Spritzen
Leiter
Vorleg-Schlösser.

Zur

Zur Haußhaltung überhaupt.

Ein frommes und Tugendsames Weib
fromme und gerathene Kinder
getreues und williges Gesinde
Gesundheit und Gedult
Geld nach Nothdurfft
Vorrath nach Bedarf
Eine gute Küche
frischer Keller
verwahrtes Gewölbe
commodes *Privet*
gutes Bette
reinliches und geschmacktes Essen
reinliche Kleidung und ordentliche Wäsche
guter Freund der es redlich meynt
erbaulicher Gottesdienst
Gottes Seegen und Beystand, und endlich
Ein seeliges Ende, und
Eine ehrliche Sepultur.

Bücher vor einen Oeconomum.

Coleri Hauß-Buch
Florini kluger und Rechtsverständiger Hauß-Vater
Seckendorffs Fürsten-Staat
Bechers kluger Hauß-Vater
Döplers getreuer Rechnungs-Beamte in III. Theilen
NB. Döplers ungetreuer Rechnungs-Beambte, ist der IIIte Theil
Wunschens Oeconomie
Ludovici von Rohr Haußhaltungs-Buch
Julii Bernhards von Rohr compendieuse Haußhaltungs-Bibliothec
von Hochberg Adeliches Land-Leben
von Hoberg Georgica curiosa
Fischeri Oeconomia suburbana
Fischers fleißiges Herrn-Auge
Elsholsens Garten- und Tisch-Buch
der kluge Beambte, oder Infor-

Informatorium Juridicum Officiale
Anonymi Compositio Oeconomiæ
Schnurrs Hauß- und Wunder-Buch
Gloretzii Hauß- u. Land-Bibliothec
der arbeitsame Land- und Hauß-Vater ꝛc.
Lauens Einrichtung der Intraden und Einkünfften der Souverainen, und ihrer Unterthanen
Schröters Fürstl. Schatz- und Rent-Cammer
Discurs von der Oeconomia und guten Oeconomis
Parci Haußhaltungs-Kunst
Dan. Liberti die in Fürstenthum Sachsen approbirte Adel. Hauß-Wirthschafft
Ludwigs auf der Universitæt Halle, neu angerichtete Profession in Oeconomie- Policey- und Cammer-Sachen
Arnds Oeconomische Wissenschafften auf Schulen und Universitæten
Septalius de Re fam.
Notabilia Venatoris
Gärtners Bau-Erinnerung
Gräflingers verständiger Gärtner, Küch-Gärtner, Baum- und Stauden-Gärtner
Seifensieder, und Kertzen- oder Lichtzieher
Welt- und Regiment-Wesen
Wagners Universal-Getreyde-Maas-Vergleichung
Paritii Reductiones der Europæischen Müntzen
Köhlers allzeit fertigen Rechen-Meister
Hönns Betrugs-Lexicon
Hübners Staats- Zeitungs- und Conversations-Lexicon
Frauenzimmer-Lexicon
Marpergers Küch- und Keller-Dictionarium
Marpergers Kauffmanns-Magazin
Weyts Schatz-Cammer Medicinisch- und natürl. Dinge
Hellwigs 100. Jähriger Calender

Grego-

Gregorii Atlas Portatilis
Mazarini vernünfftige Staats- und Lebens-Reguln
Weber- und Farbe-Buch
Schellhammerin Koch-Buch
Leipziger Koch-Buch
Richters Hauß- Reise- und Feld-Apothecke
Heinrici à Beventer Heb-Ammen-Licht
Oberländers Lateinisch-Teutsches-Juristisches-Hand-Lexicon
Geisens teutsches Corpus Juris
Der in Rechten Consulent in Frag und Antwort
Vigelii Richter-Büchlein
des Spatens Secretariat-Kunst
Titii Lehn-Recht
Stryckens Cautelæ Contractuum
Ludovici Einleitung zu Processen, als:
Civil-Proceſs
Peinl. Proceſs
Concurs-Proceſs
Wechsel-Proceſs
Consistorial-Proceſs
Kriegs-Proceſs
Lünigs Titular-Buch.

Zum Gebeth und Ubung der Gottseligkeit.

Zum Gebeth: Scrivers güldenes Gebeth-Kleinod
Cubachs Gebeth-Buch
Neumanns Kern aller Gebethe.
Zur Catechismus-Lehre: Kleßens kleine Bibel
Speners Catechismus.
Zur Evangelischen Lehre: Pfeiffers Lutherthum vor Luthern
Herckers Augspurgische Confession
Compendium Hutteri
der reisende Lutheraner
Seckendorffs Christen-Staat.
Zur gründlichen Ausreutung von allen Bösen, und Befestigung des wahren Glaubens:
Arnds Evangel. Postill

Arnds Catechismus-und Psalm-Predigten
Lütkemanns Vorschmack der Göttl. Güte
Olearii wunderliche Güte GOttes
Lutheri Hauß-Postille.

Zur Moral-Doctrin:
Compendium Schomeri
Speners Lebens-Pflichten.

Einen Geschmack von denen Controversien zu haben, und in die Doctrinas Sectarum einzusehen:
Hunnii Epitome Credendorum
Kromayeri Scrutinium Religionum, und
von den Reformirten:
des Hornbeckii summa Controversiarum, oder auch:
Spannhemii Tractatus de Religionibus.

Zum Grund und Verständniß der Heil. Göttl. Schrifft:
die Hasische Bibel.

Zur tägl. Ubung der Gottseligkeit:
Arnds Paradies-Gärtlein
Arnds Christenthum
Scrivers Seelen-Schatz
Geyers Liebe zu GOtt und dem Nechsten
Lassenii heil. Perlen-Schatz, über die 12. Monat des gantzen Jahrs
Amadæi Creutzbergs Gottsel. Betrachtungen auf alle Tage
Scrivers andächtiges Christenthum

Zur Busse, Beichte und Abendmahl:
Grabons Anleitung
Gerbers unerkandte Sünden
Psalmen Davids
Albrechts Buß-Predigten
Biedners Beicht-Büchlein
Fritschens Beicht- und Communion-Büchlein
Olearii Beicht- und Communion-Buch.

Zur Erquickung des Gemüths:

Müllers

Müllers Erquick-Stunden
Gottholds Andachten
Müllers himmlischer Liebes-Kuß
Pfeiffers Magnalia Christi
Luthers Tisch-Reden.

Zu Gesängen und Liedern:
Weimarisches Gesang-Buch, mit Dr. Treuners Vorrede
Lemgoer Gesang-Buch mit 1000. Liedern
Hallisches Gesang-Buch
Schamelii glossirtes Naumburgis. Gesang-Buch

In Creutz, Noth und Elend:
Wudrians Creutz-Schule
Thürmanns betrübtes Kind Gottes
Lassenii Ephraim
Mayers angefochtenes Kind Gottes
Geyers allgegenwart GOttes
Pfeiffers Anti-Melancholicus
Schererzii fuga Melancholiæ.

In Kranckheit und in der letzten Noth:
Schweinitzens Evangelische Todes-Gedancken
Langens Sterbe-Kunst
Molleri Sterbe-Kunst
Dillherrns Freuden-Blick in das ewige Leben.

Zum weltlichen Zeit-Vertreib.

An Büchern:
Kurtzweiliger Zeitvertreiber
Kurtzweiliger Polyhistor
Lustige Kurtzweil
Lusterweckender Spiel-Gesell
Weisens überflüßige Gedancken
Taubmanniana
Schola Curiositatis, sive Antidotum Melancholiæ jocoserium
Nugæ venales, sive The-

Thesaurus ridendi & jocandi
Melandri Jocosa & Seria
Recueil von allerhand Collectaneis
Berckenmeyers getreuer Antiquarius durch Europam
Moralischer Tractat von der Liebe
Centifolium Stultorum
Des Herrn von Bessers Schrifften in gebundener und ungebundener Rede
Hoccus Poocus, oder Taschen-Spieler.

An andern Sachen:
Ein Pasch Würffel
teutsche- und l'ombre-Chartten
Chartten zur Kurtzweil
andere etliche Instrumenta zum Taschen-Spiel
geschriebene curiöse Sachen
1. bis 2. Spiel-Teller
Grillen-Spiel
Nürnberger Dant
l'Ombre-Tisch
Bret-Spiel
Poch-Spiel
Schach-Spiel
Musicalisches Instrument.

Zur Kellerey.

Wein- und Bier-Gefäß
Bier-Wannen
Kleine Wänngen
Trichter
Stürtzen
Bier-Heber
Stech-Heber
Hähne
Schließ-Hähne
Schlauche
Spunde
Zapffen
Füll-Kanne
Einschlag
Lappen
Werck
Flaschen
Flaschen-Futter
Gläser
Krüge
Schweng-Kessel
Bier-Lase
Schleif-Kanne
Schrot-Leiter
Seil mit Haken
eiserner Noth-Reiff

Böttger-

Böttger-Poche und Treiber
Pech
Gorck-Stöpsel
Bind-Messer
Wachholder-Reiß
Visir-Stab oder Schnur
Wasser
Radix consolida major oder Schwartz-Wurtzel
Hausen-Blase
Bezetta
Eiß aus der Grube
Feuerzeug
Lichte und Oehl
Leichter und Lampe.

Nachricht von allerhand Wein.

Rhein-Wein.

Rheingauer
Hochheimer } Rüdersheimer bey Bingen } geistreich, uñ fallen auf die Zunge
Bacheracher, haben ihren besondern Ruhm
Hambacher
Pfeddersheimer
Ridberger
Affensteiner
Niersteiner
Schiersteiner
Wormsgauer
Lauenheimer
Costheimer
Gänßefüßer, der gesundeste
Hüniger, bleichert
Marckbrunner
Bodenheimer
Elfelder
Forster
Rodter
Ettigshofer, ist der beste Muscateller
St. Martha
Hardter
Kümmeldinger
Wachenheimer
Weissenauer
Oppenheimer
Winckeler
Rauchenthaler

Zu Hochheim am Rhein, und gegen Bischoffsheim am Mayn,
Lauenheim und Costheim/ Cassel am Mayn,
Mayntz am Haupt-Stein/ da wachsen die besten Sechs Rheine-Wein!

Moßler-Wein.

Dußmonter } die besten
Zeltinger }
Wälen, wovon das Sprichwort: Wälen kan nicht fehlen
Mühlheimer
Bergkesseler
Kraager.

Neckar-Wein.

Heydelberger
Württenberger
Stutgaarder
Sundheimer
Erlebacher
Göppinger
Bösecker
Heilbrunner
Ober- und Unter-Türckheimer
Eßlinger
Cannstedter.

Elsasser-Wein.

Reichfeldischer
Lippelsbergischer
Blienweilrischer
Reichenweilrischer
Gebweilrischer
Ammersweilrischer
Rangischer
Thanischer
Seringischer
Katzenthalischer
Brißgauischer
Auchheimer
Mühlheimer.

Francken- oder Fränckischer-Wein.

Würtzburger am Stein
Wertheimer
Rantzacker
Klingenberger am Mayn
Sommewacher
Frickenhäußer
Sulzfelder
Ochsenfurter
Eibelstadter
Triefsteiner
Haselacher
Böttichheimer.

Tyrolischer-Wein.

Etsch-Wein, am Fluß Etsch
Grätzer
Görzer.

Oesterreichisch. Wein.

Closter-Neuburger
Bisemberger
Rätzdorfer
Mährischer.

Sächsische-Weine.

Dreßdner
Meißner
Weissenfelßer
Naumburger
Pfortner.

Niederlaußnitzer: bey Guben, Forste und Spremberg
Fürstenberger.

Böhmischer-Wein.

Prager
Leutmeritzer
Launaner
Mießnicker
Uscaer
Crudiner
Potzkalsky, so nur bey Aussig wächset, welcher so excellent, daß er dem Ungarischen gleich kömmet.

Ungarischer-Wein.

In Ober-Ungarn, Tockeyer, sonderlich der, den man Ausbruch nennet
Mikotzkischer
In Nieder-Ungarn, Ofener
Oedenburger
Neustedtler
Goldberger
St. Georgi.

Spanischer-Wein.

Tarraconense
Illicitanum oder Alicanten-Wein
Bastart, ist so schwehr, daß auch ein Faß auf dem Wasser zu Grunde sincket
Leaticum
Secco, weil er in Säcken und Schläuchen verführet wird, als:
Palmen- und Canarien-Seck
Zireser-oder Zirry-Seck, (ist der rareste und theuerste, dabey aber bitter, und nicht angenehmen Geschmacks) wächset in Americanischen und Morgenländischen Insuln, unter Spanischer Bothmässigkeit
Alicanten
Peter Semens, oder Simon, hat den Nahmen von einem Teutschen Peter Simon, der zuerst die edelsten Wein-Reben vom Rhein-Strohm mit nach Spanien gebracht, und sie daselbst fortgepflantzet hat
S. Martini
Salmaticense
Rubeum de Toro, bey Malaga und Cordua, füh-

führet den Titul König der Weine
Gallicischer
Illaneum
Sevillischer
Malagischer
von Canarischen uñ Flanderischen Insuln
Portugiesischer-Wein
Lisbonischer
Port à Porto
Civita Regal
Algarber
von der Insul Madera.
Frantzösische-Weine.
Vin de Borgogne, rothe und weiße, die besten derselben sind:
Vin de Diyon
Vin de Vologne
Vin de nuit
Vin de Hay
Vin de Coussi in Champanien
die um Paris
Orleans
Anjou
Poitu
Blois
Bourdeaux in Dauphine, und sonderlich um Grenoble und bey Ville neuff, ohnweit Avignon herum
in dem Arelatischen
bey Crau
in Provence
bey Marsilien
der von Charité in Nivernois
der von faux Montagne heisset
in Auvergne
Pontac
in Languedoc, als:
Vin Muscat de Frontignac
Vin d' Hermitage
Vin de Saint Laurent
Muscat de Lyon, und in Gasconien
Vin de Grave
Noch ein schöner weißer Wein, in Franckreich der heißt Macon
Vin de Mulceau.

Italiänischer-Wein.

Neapolitanische, als:

In *Campani*en:

Falernum, triplex
Formianum, hat Horatius gepriesen
Fundanum &
Amicleum
Cæcubum
Calenum
Setinum
Vin græco de Somna, an dem

dem brennenden Vesuvio
Vin græco de Torre, de Nola, Ischiæ
Mangia guerra und Veracia
Lachrymæ Christi, an dem Fluß des Vesuvii
Aminæum
Vino Santo
Muscatellum
Surrentinum.

In *Corvû*, *Cefalonia* und *Zante*:

Vino de Muscato und Muscatello

In *Calabria*, als:

Tarentinum
Adriaticum
Trebellicum
Beneventanum
Salernitanum
Clarellum
Cerasium
Templense
Falsamicum.

Sicilia'ische, als:

Catanense, bey dem Berge Ætna
Netinum
Panormitanum
Messanense
Syracusanum
Corsicum
Boccasium.

In *Latio*, als:

Nomentanum
Monteranum
Romanum
Velitrinum
Prænestinum
Tiburtinum
ad Grottam ferratam
Albanum
Muscatellinum
Falsicotum, sive Vino di Montefiascone, propter est, est Dominus meus mortuus est.

In *Umbria* und *Picenis*.

Numesianum
Palmesium
Præcutianum
Cesennatum
Spoletanum
Helvium in Picenis
Circa Castellum S. Gandolphi
Sabinum.

In dem *Florentin*ischen:

Thuscum
Senense
Trebullanum
Verdeum
Lucense
Monte Pulzano.

In dem Venedischen Gebieth:

Brixianum
Veroneſe, und von dieſem:
Monte Policello
Patavinum
Vicentinum
Marteminum
Balſanicum
Rheinfall
Roſazer.

In der *Lombardie* und um Mayland:

Gattum bey Placentiâ
Albamattum, circa Lacum Benacum
Piccante in dem Mayländiſchen
Monte Brianza
Grianeum ad Lacum Larium
Spongiolum um Parma
Lumellinum
Pedemontanum
Rhæticum oder den Veltliner

In dem *Genueſi*ſchen:

der Vernatzer
Amabile
Muſcatum
Racenſe.

Die übrigen Welſchen Weine:

Veltliner in Graubünden, wird allen andern vorgezogen
Vin Tinto
Vin de Montferat di Modena
Montepallo.

Griechiſcher-Wein.

Bramnium, ſehr delicat
Mitglinæum, in der Inſul Lesbos
Maronæum, in Thracien
Arcadicum, in Pelopones
Coum, der fürtrefflichſte In der Inſul Cous oder Coa
Leucadium
Andrium, aus Neapolis
Argivum
Thaſium
Theſſalum
Chium
Creticum (iſt Malvaſier)
Malvaſia di Napoli (Malvaſier)
Corcyræum
Scopulo
Vino di Cypro
Vino di Candia
Cos, olim Coria, dicitur, ab Inſula quæ eſt mari Ægæo, ob ſuavitatem Vini.

Vini, quod in ea nascatur celebratissima.

geringe Weine:

Schweitzerische, um
Schaafhausen
Zürich
Basel
Bern (der beste)

Niederländische, um
Löwen
Namur
Luxenburg
Lüttich.

Thüringische, um
Cunitz
Jena
Erfurt.

Schlesische, zu
Grünberg
Carlat
Crossen.

Brandenburgische, zu
Berlin
Franckfurth an der Oder
Potsdamm, Werder, Fahrländische, Schaarmund: sind leichte

Moste

Vin doux, it. Cidre, Sitre,
aus Weintrauben
aus Aepffeln und Birnen, oder du Pere
Piria oder Piratium, it. Pomata, dahero wird er genennet: Wein- oder Obst-Most.
Sapa, stummer Wein, i. e. verhaltener Most

Wein mit Kräutern und sonst angemachet:

Alant
Löffelkraut
Wermuth
Quitten
Gersten
Rauten
Acacien
Salbey
Kirsch- und Beer-Wein.
Schlöhen
Cardbenedicten
Roßmarie
Himbeer
Schlüsselbluhmen
allerhand Kräuter zusammen
Aepffel-Wein, NB. ist nach der Couleur und Geschmack wie Mosel-Wein
Hippocras
glüender oder gewürtzter Wein.

Sura oder Sury, Ost-Indianischer Palm-Wein, ist der Safft des Cocos-Baums.

Allerhand Geträncke an berühmten und andern Bier.

Aethioper-Tranck (Cana genannt)
Arnstadter Weitzen-Bier
Bartisch Bier, in Pommern
Berliner Kupen-Bier
Bremer-Bier
Breßlauer-Bier (toller Wrangel und Schöpß genannt)
Braunschweiger Doppel-Bier, (Mumme genannt)
Brandenburger-Bier, (alte Clauß genannt)
Boitzenburger-Bier, (biet den Kerl)
Bordehuder-Bier, (ich weiß nicht wie, genannt)
Budisser-Bier, (Klotz-Milch genannt)
Breyhahn, Halberstadter
Quedlinburger
Helmstedter
Wolffenbüttler
Braunschweiger

Nota, in einem Keller zu Hannover stehet in Stein gehauen folgender Vers:

Wenn in dem Himmel solt ein großes Gastmahl werden/
So hohlte Jupiter den Breyhahn von der Erden.

Colberger-Bier, (Black genannt)
Covent, (Propheten-Bier genannt)
Cöllnisch-Bier am Rheine
Dantziger Doppel-Bier
Daßlisch-Bier, in Braunschweiger-Lande, (Hund genannt)
Delitscher-Bier, (Kuhschwantz genannt)
Derenburger-Bier, (Störtenkeerl genannt)
Ecklenförder-Bier, (Cacabulle auch Quackelteiß genannt)
Eißleber-Bier, (Krabel an der Wand, it. Gnade und Barmhertzigkeit genannt)
Erffurter-Bier, (Schluntz genannt)
Englisches-Bier, (Ale, it. Yorkshire-Oel, genañt)
Englisches Bottel-Bier

Eulenburger-Bier
Franckfurther-an der Oder Bier, (Büffel genannt)
Flandrisch Doppel-Bier
Forster Weitzen-Bier, in der Niederlaußnitz
Garleber-Bier in der alten Marck, (Garley genannt)
Goßlarisch-Bier, (Gose genant)
Es ist zwar ein sehr gutes Bier die Goßlarische Gose
Doch wenn man meynt/ sie sey im Bauch, so liegt sie in der Hose/
Veneris incendia auget & libidini faces accendit, hinc: ein gut Ehestands-Bier, vocatur
Güstrauer-Bier, (Knisenack genannt
Hallisch-Bier, (Buff genannt)
Halberstadter-Breyhahn
Hamburger-Bier
Herfordter-Bier, (Ramna genannt)
Hadeler-Bier, (Säll den Kerl, genannt)
Helmstedter-Bier, (Klappit genannt)
Helmstedter-Breyhahn
Jenaisches Stadt-Bier, (Glatsch genannt)
Jenaisches Dorff-Bier, (Dorffteufel genannt) so wird auch das auf dem Dorffe Cospeda gebrauete Bier, Menschen-Fett genannt, & dicitur Fett ob frumenti copiam, bene nutrit & pingues facit
Königslutter-Bier, in Braunschweigischen (Tuchstein genannt)
Kyritzer-Bier, (Mord und Todschlag genannt
Kieler-Bier, (Witte genannt)
Laufer-Bier, Nürnberger Jurisdiction
Lüneburger-Bier, (Benicken genannt)
Leipziger-Bier, (Rastrum genannt)
Lübecker-Bier, (Ißrael genannt)
Mumme, Englische- oder Schiff-Mumme
einfache
doppel
Erndten
Kirsch
Braunschweigische
Mecklen-

Mecklenburgische Möllener-Bier, (Eulenspiegels Gebuhrts-Stadt in Lauenburgischen) (Laucke genannt)
Magdeburger-Bier, (Filtz genannt)
Marpurger-Bier, (Juncker genannt)
Minder Bottel-Bier, in Westphalen
Med it. Meth, der Regenspurger der beste
Mörseburger-Bier
Münster-Bier, (Koite oder Käute genant)
Naumburger-Bier
Nürnberger weiß- und braun-Bier
Nimmägener-Bier, (Moll genannt)
Nawener-Bier, (Zitze Nille genannt)
Oßnabrügger-Bier, (Buse genannt)
Prager-Bier
Quedlinburger-Breyhahn
Rauschenberger-Bier in Hessen
Ronneburger-Bier
Ratzeburger-Bier, in Lauenburgischen (Rummeldeuß genannt)
Regenspurger braun- und weiß-Bier
Rußisch-Bier, (Bracha genannt)
Ruppiner-Bier
Stader-Bier, (Kater genannt)
Teschener-Bier, (Matznotz genannt)
Torgauer-Bier
Troppauer-Bier
Türckisch-Bier, (Boza genannt) it. Cerbetta
Wolffenbüttler-Breyhahn
Wolliner-Bier, (Bockhinger genannt)
Wurtzener-Bier
Werningeroder-Bier, (Lumpen-Bier genannt)
Wittenberger-Bier, (Kuckuck genannt)
Zerbster-Bier
Zeitzisch-Bier

von mehrern besiehe:

1) Joh. Andr. Schmidts Dissertat. de Cerevisia.
2) Franc. Ernest. Brückmanns Med. Doct. & Pract. Brunsv. Catalogum, exhibens appellationes

tiones & denominationes omnium potus generum. Helmst. 1722. in quarto.

Gute Magen-Wasser und Brandte-Weine.

Ros solis
Englisches Orange-Wasser
Elixir vitæ Anglicanæ
Ratafia
Eau de Barbados
Eau de Sete, ist aqua vitæ Gallorum
le Naitre d'Immortalité
Holländisch Zimmet-Wasser
Sellery-Wasser
Cardemomen-Wasser
Aqua vitæ Mathioli
Tappen-Wasser
Mastix-Wasser
Aqua Astmatica
Chemnitzer Lufft-Wasser
Citronen-Elixir
Aarons-Wasser
Hamburger-Wasser
Krausemüntz-Wasser
Kimmel-Wasser
Zitwer-Wasser
Anies-Wasser
Wachholderbeer-Wasser
Mayenbluhmen-Wasser
Kirsch-Brantewein
Frantz-Brantewein
Straßburger-Brantewein
Rheinischer-Brantewein
Ungarisches Wasser
Persico
Rum oder Zucker-Brantewein
Cassinet

Reise-Magazin.

Bestehende in einer Nachricht, was ein Reisender

1) vor der Reise
2) uf der Reise
3) nach der Reise
} zu besorgen und zu beobachten hat.

4) zu Sich, und
5) bey und mit Sich
} zu nehmen hat.

6) Was

6) Was ein Kutscher auf der Reise ohnentbehrlich mit sich zu nehmen und zu besorgen hat.

Nachricht, was vor der Reise zu besorgen und zu veranstalten:

1) Den Balbier zu bestellen.
2) Paß.
3) Wo es nöthig, Uhrlaub.
4) Veranstaltung in seinem Hause wegen sicherer Aufsicht vor Feuer-Diebs-und anderer Gefahr.
5) Fuhrwercks richtige Veranstaltung so wohl wegen der Pferde, Geschirres und des Kutschers, it. wegen Wissenschafft des rechten Weges.
6) Perruquen-Accommodirung, samt Zubehör mit der Perruquen-Schachtel.
7) Vorrath an weißen Zeuge, Kleidung, und andern mit sich nehmenden Geräthe nach einer ordentlichen Specification.
8) Die Kleider wohl auszukehren, und solche mit andern Sachen behutsam zu packen.
9) Reise-Coffre, mit einem verwahrten Schlosse, und einem wohl zweyen Vorleg-Schlössern verschlossen.
10) Stricke, Riemen, Nagel rc. Beil, Winde, Wagen-Schmiere.
11) Veranstaltung im Thore, wegen aus- und einlassens.
12) Reise-Chatulle, richtige Collationirung, was in solcher nach einem Verzeichnisse enthalten seyn muß.
13) Des Weckers oder der Hauß-Uhr richtige Stellung.
14) Vor der Abreise einzunehmender Medicin, oder zu-

zunehmenden Coffee- oder Theé-Parätschafft.

15) Sack-Uhr.

16) Geld zur Verwahrung.

17) Geld zur Ausgabe zu sich.

18) Vor der Abreise gewisse Versicherung der recht verwahrten und verschlossenen Thüren.

19) Besorgung seiner besten Sachen uf Feuers-und Diebs-Fälle.

20) Versorgung derer Personen, des Gesindes, und des Viehes, währender Abwesenheit.

21) Alles Aufpackens, sonderlich des Coffres, und was in das Magazin oder Kutsch-Kasten geleget wird, accurate Besorgung.

22) Quer-Sack, zu kalter Küche, it. zu Schuen, Pantoffeln 2c.

23) Das mit sich zu nehmende Gewehr laden, und so lange an einem sichern Orte verwahrt halten.

Nachricht, was uf der Reise zu besorgen und zu veranstalten:

1) Fleißig nach dem Coffre zu sehen, daß er nicht verunglücke.

2) Das mit sich genommene Gewehr in geschwinder Bereitschafft zu haben.

3) Das mit sich habende Pulfer in acht zu nehmen, daß kein Unglück entstehe.

4) Bey unsichern Wegen in Wäldern 2c. nicht zu schlaffen, sondern bey der Kutsche fein beysammen wachsam und munter zu seyn.

5) In tieffen und hohlen Wegen voran zu schicken, oder blasen, pfeiffen und klatschen zu lassen, wegen des Ausweichens.

6) Bey dem Abpacken im Wirths-Hause, oder auch

wenn gleich nicht abgepacket wird, ein Auge zu haben, damit nichts gestohlen oder verlohren werde.

7) Im Wirths-Hause nichts im Wege liegen lassen.

8) Das geladene Gewehr am Tage lang bey Seite legen, hergegen

9) solches bey der Nacht im Bette oder uf der Streu an der Hand haben.

10) Die Betten und Bett-Stroh vor Schlafengehen visitiren.

11) Nacht-Licht und Feuerzeug, samt noch einem Lichte zum Anzünden, auch wohl gar ein Hand-Laterngen, parat halten.

12) Bey Regen-Wetter um so eher, das Fuhrwerck ins trockene und sichere bringen lassen.

13) Den Abtritt im Hause sich zeigen lassen, damit bey Nacht-Zeit man dessen gewiß seyn könne.

14) Des Nachts die Stuben- oder Cammer-Thür verriegeln.

15) Beym Ausgehen, die Stube dem Wirthe anvertrauen, die darinnen befindliche Sachen aber so viel möglich, verschliessen.

16) Den Zehrungs-Zettul vom Wirthe, ehe angespannet wird, sich geben lassen, damit bey dessen Durchsehung keine Zeit verderbet werde.

17) In dem Wirths-Hause, wo mehr Gäste oder Soldaten logiren, sich mit Discursen so viel möglich, zu menagiren, oder wohl gar alleine zu speisen.

18) Im essen und trincken sich in acht zu nehmen, damit der Magen erhalten werde.

19) Die Reise also einrichten, daß man nicht bey Nacht reisen und späth ins Quartier kommen möge.

20)

20) Nicht gleich zusagen an welchen Ort oder welches Weges man reisen will.
21) Ehe man fortfähret, das Geschirr ansehen, ob alles richtig gepacket und nichts mangelhafft.
22) In einer bey sich zu habenden Schreibe-Tafel, alles nöthige, insonderheit die Ausgaben, notiren.

Nachricht, was nach der Reise in Acht zu nehmen:

1) Daß der Diener oder das Gesinde nicht eher vom Wagen gehe, bis alles abgepacket und zur Stelle gebracht worden, da so denn das Magazin, und die Kutsch-Kasten noch einst zu visitiren sind.
2) Von dem Kutscher, wenn es ein Mieth-Wagen, die Stricke und Riemen abfordern.
3) Alle mit sich gehabte Bagage so gleich nach dem Verzeichnisse collationiren.
4) Das Gewehr, wenn es nicht los geschossen, des Geschosses durch Herausziehen entladen, und sauber wieder an Ort und Stelle bringen.
5) Die Kleider, Stiefeln, Schue, schwartze und weiße Wäsche 2c. wieder auskehren, putzen, saubern, und gleichfals jedes an seinen Ort bringen.
6) Den Wagen, wenn er sein eigen, wieder reinigen und ins Trockene bringen lassen.
7) Die Pferde, wenn sie sein eigen, visitiren lassen, ob sie gedrucket, oder Ihnen sonst etwas mangele.
8) Die Rechnung der Ausgaben fertigen.

Nachricht, was ein Reisender zu Sich zu nehmen hat.

Paß	Messer
Calender mit Schreibe-Tafel	Scheere
	Sack-Uhr

Balsam-Büchße
Schwamm - Büchßgen zum Geruch
Gold - Bourse, und
NB. die Ducaten in gewächsete klahre Leinwad geschlagen, damit sie sich nicht abreiben, sondern eher vollwichtiger werden.
Geld zur Ausgabe
Tabattiere
Taschen-Spiegel
Kamm
Zahn-Stocher und Ohr-Löffel
Petschafft
Lac
S. Kugel
Compass
Feuer-Stahl } zum Taback.
Stein
Schwamm
Brief-Tasche
Schnupftuch
dinne Hauß-Mütze
Etuy mit Nadeln und Seide
guter scharffer Degen
Spanisch-Rohr
ein par Terzerols
Pulfer-Horn und Bley
Bley-Stifft
Papier
Taschen-Löffel
Spohren-Ring.

Nachricht, was ein Reisender, bey und mit Sich zu nehmen hat:

Stiefeln
Schue
Pantoffeln
Schlaf-Rock
Schlaf-Mütze
weiß Zeug
Quer-Sack
Mantel
guten Degen
Spanisch-Rohr
Ein par gute Pistohlen, oder an deren statt, einen Musqueton
Pulver und Bley
Einen guten Pallasch zur Nothwehr, in die Kutsche vor den Kutscher
Ein par gute Goller-Handschue
Schu-Bürste
Schreibe- und Maculatur-Papier
Brod und kalte Küche
Post-Horn
Gebeth-Buch

Geo-

Geographisches Buch
Perruquen-Schachtel mit Perruque, Boudre, Kämmen, Oehl oder Boumade, Lockenholtz, Pfrieme

Feuerzeug Lundte Licht un̄ Laterngen Strick-Leiter mit eiserner Schraube	in Gewitters- u. Feuers-Noth.

Reise-Privet, sub Rubrica: Atlas Portatilis
Wagen-Winde
Eine Axt und Hacke an einem Stiel zugleich
Zange
Ein par Stricke
Ein par Haken zum packen, oder zum aufhengen
Ein par Riemen
Huf-Nagel
Flaschen-Futter mit Wein und guten Wasser
guter Coffre

1. Peltz-Perruque 1. par Peltz-Stiefeln 1. Muff	im Winter

Masque
Karbatsche

Eine gantz blecherne Chatull, in welcher ist:
Gebeth-Buch
Schreibezeug, an:
schwartzer Dinte
rother Dinte
Strau-Sand
Federn
Feder-Messer
Scheere
Bley-Stifft
Röthel-Stifft
Linial
Circul
Faltz-Bein
Siegel-Lac
rothes
schwartzes
grünes
Mund-Leim
Nadel-Büchße, mit

Hefft- Pack- und andern-	Nadeln

allerley Seide und Zwirn
Feile
Feuerzeug mit Zubehör
Wachs-Stock samt dem Scheer-Leuchter
Nacht-Licht-Gefäß
Baum-Oehl

Apotheckgen, worinnen das nöthigste:
Schlag-Wasser
Mayenbluhmen-Eßig
Magen-Essenz
Fluß-Tinctur
Bezoar-Tinctur
Bussii Spiritus Bezoardicus
Præservativ-Essenz
Spir. Sal. Ammon.
Orvietan
Præservativ-Küchlein
Præparirte Krebsaugen
Zitber
Mußkat-Nuß
Froschleich- } Pflaster
Meloten- } Pflaster
Emplastr. Diapompholygos miraculos.
Spatel zum Pflasterstreichen
Tafft
Däumling
Reib-Eisen
Recepte, auf benöthigte Fälle
Bezetta
Zahn-Pulfer
Cedro
Seiffen-Kugel
Tinctur zum wohlriechenden Wasch- oder Barbier-Wasser
Bleyweiß
Mouches
Ofen-Lac
Anisum stellatum
Citronen-Schale
Zucker-Cand
Theé
Coffeé-Bohnen gebrannt
Coffeé-Mühle
Coffeé-Löffel
Köppgen, Schälgen und Potgen
gutes Magen-Wasser
Trinck-Glaß
Barbier-Tasche, an:
2. Messern
2. Scheeren
Kämmen
Haar-Zange
Kneiper-Zangen
Riemen.
Brief-Tasche, mit Papier von allerh. Sorten
Calender
Chartten
Siegel-Oblaten
Mütze
Gold-Wage
Spiegel
Haken-Schrauben
Anwurff mit Schraube
gutes Vorleg-Schloß
Nagel

Nadel-Brief
Zwirn-Band
Brief-Faden
Schweins-Blase
Urin-Gefäß, zum Nothfall
Probier-Stein uñ Nadel
Inster-Wagel
Maßlach
Opium
Euphorbium
Radix consolida major, oder Schwartz-Wurtzel
Ein Ellen-Maas von Brief-Faden
Ein Brenn- und Vergrösserungs-Glaß
Ein Finger-Hut
Ein par Hosen-Knöpffe.

Nachricht, was ein Kutscher uf der Reise ohnentbehrlich mit sich zu nehmen und zu besorgen hat.

Ein Hand-Beil
Eine Hacke mit einem beschlagenen Stiel, daß sie sich beym schmieren unter die Achse schicket
Einen Rung-Nagel, und
Ein par Vorstecker, im Fall der Noth
Ein par Ziehe-Stränge
Ein par gute Halfftern
Ein par gute Stricke
Eine Rehm-Kette
Eine Wagen-Winde
Einen Sichelmutz zum Abschaben beym Schmieren
Einen Schmier-Eymer mit Wagen-Schmiere
Eine Futterschwinge
Ein par Trensen
Ein Putz-Zeug, mit
Einer Striegel
Einer Kartetsche
Einen Häärnen Wisch-Lappen
Einer Putz-Scheere
Einen Pferde-Kamm
Eine Artzeney-Schachtel vor die Pferde, mit
Freß-Pulfer
Huf-Salbe
Ein Laß-Eisen
das blaue Wasser, weñ ein Pferd gedruckt
Leinene Lappen
Hirsch-Unschlitt
Eine beschlagene Geschirr-Tasche, mit

Etlichen Huf-Nageln
Einigen Pfennig-Spund- und Bret-Nageln
Einen Hammer
Einer Zange
Einer Pfrieme
Etliche Schnallen, auch wohl etliche auf die Pferde adaptirte Huf-Eisen
Einen Meisel
Einen Schnitzer
Einen Wertzer
Einen Nagelbohrer
Einen Rechenbohrer
Einer Schraubenzwinge oder Ziehe-Band zum Rad, wenn eine Schinne abgehet
Einen Knaul Sattler-Zwirn
Etliche Schuster-Dräten
Etliche Nehe-Riemen
Ein Stück Leder
Ein gutes Feuerzeug mit Zunder, Schwefel, Steinen und Schwam̃
Ein par Clafftern Lundte
Ein oder mehr Unschlitt-Lichte, auch wohl
Etliche Pech- oder noch besser, Schleisen-Fackeln
Eine gute Horn-Laterne
Ein Post-Horn in hohlen Wegen, auch sonst die gemeinen Geschirre aus dem Wege zu setzen (wenn man nicht mit Post-Pferden gehet
Ein par Terzerols, in der Tasche
Ein Pulfer-Horn
Einen Schrot- und Kugel-Beutel
Einen guten Pallasch im Magazin
Einen Schraube-Schlüssel, die Schlag-Bäume mit aufzumachen.

Zur Reise-Apothecke.

No. 1. Præservativ-Elixir oder Mixtur bey rauher- oder ungesunder Witterung.

No. 2. Ein gutes Magen- oder Præservativ-Pulfer.

Die Hallische Essentia amara, zum Appetit und Essen, oder Magen.

Gute Magen-Morsellen.

Ein-

Eingemachter Ingwer.

No. 3. Ein gutes Absorbir-Pulfer.

No. 4. Ein Pulfer wieder das Sood-Brennen.

Spiritus nitri dulcis, aufn Rausch, frühe in Thee, bey sanguinischer Complexion.

oder:

Sal volatile oleosum Sylvii, oder Stomachic. wenn der Kopff aufn Rausch nicht wohl disponiret, bey Phlegmat. Complexion.

Gestossene oder præparirte Krebs-Augen, wenn man viel-oder geschwefelten Wein getruncken.

Die so genannten schwartzen Tropffen, wenn man nicht weiß was einem fehlet, bey Hitze in Bier, gebrandten-oder andern Wasser, bey Frost in Wein zu nehmen, und darauf geschwitzet, wer lieber Pulfer nimmet, der kan in diesem Fall pulv. antispasmodic nehmen in Linden-oder Hollunder-Blüt-Wasser, es hat gleiche Tugend.

Elixir Cephal. bey Kopf-Schmertzen, internè.

No. 5. Bezoardische Mixtur, wenn unverhofft einen ein Schauer mit Frost überfallen.

Tinctura bezoardica Wedelii, zum Schwitzen bey Verstopffung der Brust ꝛc. ꝛc.

Bussii Spiritus Bezoardicus, zu allerhand Gebrauch.

Tinctura martis pomata, wieder Miltz-und Seiten-stechen.

Tinctura alterans, Sommers in Erhitzung einzunehmen, bestehet aus denen floribus 4 cordial. als: flor. bellid. Borrag. Papav. rh. violar. & Rosar. aa. p. æ. mit seinen eigenen distillirten Wässern infundiret und mit S. vj. 🜍 Olei acidulirt,

dulirt, und so dann 100 gt. in ein Nösel Bier gethan.

Corallen-Tinctur.

No. 6. Ein niederschlagendes Pulfer contra effervescentiam fellis, oder wieder Alteration, bestehet ex pulvere antispasmod.

No. 7. Tinctura contra stranguriam & dolores nephr. scil. ♀ri, Succini, anod. arcan. Tart. ocul. cancr.

Dr. Michels rothes Hertz-Pulfer, ℈j. pro dos.

Englisches Bezoar-Pulfer, ℈j pro dos.

No. 8. Eine Mixtur wieder die Blehungen.

Ein Büchßgen veritablen Theriacam Andromachi, wieder bösen Nebel, Erkältung oder Durchfall, Messerspitz-weise zu nehmen.

oder:

Ein Büchßgen veritablen Orvietan.

Ein Vomitiv aus der Radice Ipecacuanhæ bestehend, welches am allersichersten zu gebrauchen, und ohne Verdruß operiret.

Elixir uterin. vor Frauenzimmer, 30. biß 36. Tropffen im Nothfall aller 2. bis 3. Stunden, in Melissen-Wasser ohne Wein abgezogen.

Essentia Castor. wieder die Mutter-Plage, in defectu des vorstehenden Elixirii Uterini.

Mixtura anticholica, scil. Essent. aurant. Carminativ., Cinam. anodyn.

Cholica est duplex, mit dem Durchfall des Leibes, oder mit Verstopffung. No 9. & 10.

No. 11. Ein volatilischer Spiritus bey entstehenden Ohnmachten, Schwindel ꝛc. bey Frauenzimmer mit dem Spiritu Castor. vermischet.

Ein gutes Schlag-Wasser, oder an dessen Statt: Kayser Carls-Wasser zum Geruch und zu Streichung des Kopfs.

Mayen-

Mayen-Bluhmen oder Rauten-Eßig, bey Ohnmachten, auch beym Aderlassen.

Oleum Bezoard. in apoplexiâ, auf die Zunge zu streichen, und das schwache Reden zu vertreiben.

Oleum Bezoard. Wedel. sind die rothen Hertz-Tropffen, 2. bis 3. Tropffen auf die Zunge, oder 10. Tropffen in Mayen-Bluhm-Wasser einzunehmen.

Cubeben.

No. 12. Mixtura odontalgica, mit Baumwolle in die hohlen Zähne, vertreibet den Schmertz.

No. 13. Ein gutes Augen-Wasser.

Jacobi edlen Wund-Balsam, oder Liquor stipt. vulnerat., das verwundete Glied damit anzustreichen oder die tieffe Wunden mit einem Spritzlein durchzuspritzen, und die Wunde mit dinnen Bley zu verbinden.

Brand-Salbe.

Bomade.

Etwas Chrystalli nitri in den schmertzhafften hohlen Zähnen, bey Hitze.

Emplastrum diapompholygos reformatum, trucknet schön.

Emplastrum diachylon. simplex ein schön Heil-Pflaster, zu frischen Wunden.

Emplastr. miraculosum, bey schmertzhafften oder geschwollenen Gliedern.

Emplastr. cephalicum, an die Schläfe.

Emplastr. de Meliloto, bey geschwollenen Mandeln oder bösen Halß.

Emplastr. Oxycroceum, in Verstauchung einiger Glieder.

Ein

Ein gut aqua vitæ, als:
Hamburger Wasser
Mastix-Wasser
Engl. Orange-Wasser
Carminativ
l'eau de Barbatos.
Lac Virginis, zum Gebrauch des Waschens des Gesichts, der Hände, und beym Balbieren.
Gummi animæ
Massa hispanica, oder
Ein gutes Räucher-Pulfer
Etwas Carnarien-Zucker
Ambra-Essenz
Cedro
Bezetta
Zahn-Pulfer
Cerussa, oder Bleyweiß-Pulfer.
Mouches, zum Flecken im Gesichte.
Cortex jubata, wenn solche zu haben, oder an dessen:
Cortex culibabani, ist aromatischer und angenehmer,
Ambra-Küchlein,
Mosserdulæ de Caschu,
Citronen-Schale ꝛc. ꝛc.
} wieder übelriechenden Mund, zum kauen.
Schlag-Balsam
Schertzers-Balsam
Zitber
Mußkaten-Nuß
Pofist seu crepitus Lupi, zu Stillung des Geblüthes
Leinwad zu Corpey, und Wiken
Leinwad zu Pflaster

Tafft zu Pflaster
Däumling
Pflaster-Spatel
Wund-Spritze
Lancette
Aderlaß-Binde
Zahn-Bürste
Reib-Eisen
Leder im Nothfall zu einem Pflaster in Rücken
Schweins-Blase
Gewächset und anderes Papier
Bindfaden
Baumwolle
Artzeney-Buch
Benöthigte und an 13. Numeris hierbey gefügter Medicamenten die Recepte.

Erklärung derer Feld- Meß- und Acker-Terminorum.

1. Schritt, hat 2. Werck-Schue
1. Werck-Schue, hat 12. Zoll oder ½ Elle
1. Fuß, ist 1. Werck-Schu, beydes einerley
1. Zoll, ist Daumens breit
24. Zoll, machen 1. Elle
1. Elle, hat 2. Werck-Schu
1. Klaffter oder Faden, ist 3. Ellen
1. Zirckel, hat 360. Grad.
1. Feld-Weges oder Stadium, hält 125. Schritt
32. Feld-Weges, oder Stadia, thun 1. Teutsche Meile oder 3950. Schritt
1. Teutsche Meile, wird insgemein gerechnet uf 4000. Schritt
1. Schweitzer-Meile, wird insgemein gerechnet 5000. Schritt

1. Wel-

1. Welsche Meile, 1000. Schritt

1. Holländische- oder 1. Frantzösische-Meile, ist 1. Stunde Weges

4. Ital. Meilen, thun 1. Teutsche

3. Teutsche Meilen, thun 4. Englische und 3. auch $3\frac{1}{4}$ Spanische

6. Stein-Weges, (Lapides) bey den Römern, machen 1. Teutsche Meile

1. Fluhr, hat in sich seine Länderey, oder Ahr-Acker, Wiesen, Gehöltze, Weinberge, Weide und Trifft, und dergleichen, und wird ins gemein so weit gerechnet, als die Gerichte gehen

1. Acker, hält 160. gevierdte Ruthen, in Altenburgischen, als: 4. Ruthen breit, und 40. Ruthen lang, in Thüringischen aber nur 140. Ruthen

1. Ruthe hat 16 Schu, oder 8. Ellen, bisweilen auch nur 12. oder 14. Schu, nach Unterscheid der Landes-Art.

1. Hufe Landes, sind 30. Thüringische Acker, deren jeder 140. Acht-Elichte Ruthen in sich hält.

$\frac{1}{2}$ Viertel Landes, ist der 8te Theil von einer Hufe, thut $3\frac{3}{4}$ Acker, wird sonst genennet 1. Nösel Landes

$\frac{1}{4}$ Theil Landes, ist der 4te Theil von einer Hufe, thut $7\frac{1}{2}$ Acker, wird sonst genennet 2 Nösel Landes

$1\frac{1}{2}$ Viertel Landes, ist 3. Nösel Landes, wird also gemachet: wenn man $\frac{3}{4}$ Landes halbiret, thut $2\frac{1}{2}$ Viertel, oder 3. Nösel Landes

1. Nösel Landes, ist $3\frac{3}{4}$ Acker

1. Sottel, ist ein Stück Ackers, hält 2. Ruthen breit, und so viel als $\frac{1}{2}$ Gelenge, sonst aber giebt es auch

Stücke

Stücke von 2. 3. $1\frac{1}{2}$, $\frac{1}{4}$. und dergleichen Äckern, welche auch Sotteln genennet werden

1. Gelenge, hält regulariter 2. Sotteln, oder 4. Ruthen breit, sonst aber auch mehr, e. gr. Eine Gelenge von $3\frac{5}{8}$ Äckern lang, so machet 1. Drittel einer Gelenge $1\frac{5}{24}$ Theil Acker

1. Dreygerte, ist $1\frac{1}{2}$tel Sottel oder 3. Striegel hält 3. Ruthen breit

1. Striegel, hält 1. Ruthe breit, wird auch genennet ein Strick oder eine Schmelle

1. Gehren, ist ein Stück Ackers von unterschiedenen Ecken, Spitzen oder Breiten, halb Circul rund, und dergleichen,

Wenn 1. Gehren hält $1\frac{7}{8}$ Acker, so thut $\frac{1}{3}$ Gehren $1\frac{9}{16}$ Acker

1. Gehren von $1\frac{3}{4}$ Acker, thut $\frac{1}{2}$ Gehren $\frac{7}{8}$ Acker

1. gantze oder $\frac{1}{2}$ Stummel, ist ein kurtz Stück Ackers

1. Strumpf, e. gr 1. Strumpf-Sottel, 1. Strumpf-Strick, 1. Strumpf-Gelenge, 1. Strumpf-Dreygerte, ist ein Stück Ackers gestümpfet, nehmlich die Quehre geschnitten, und die Länge gespalten

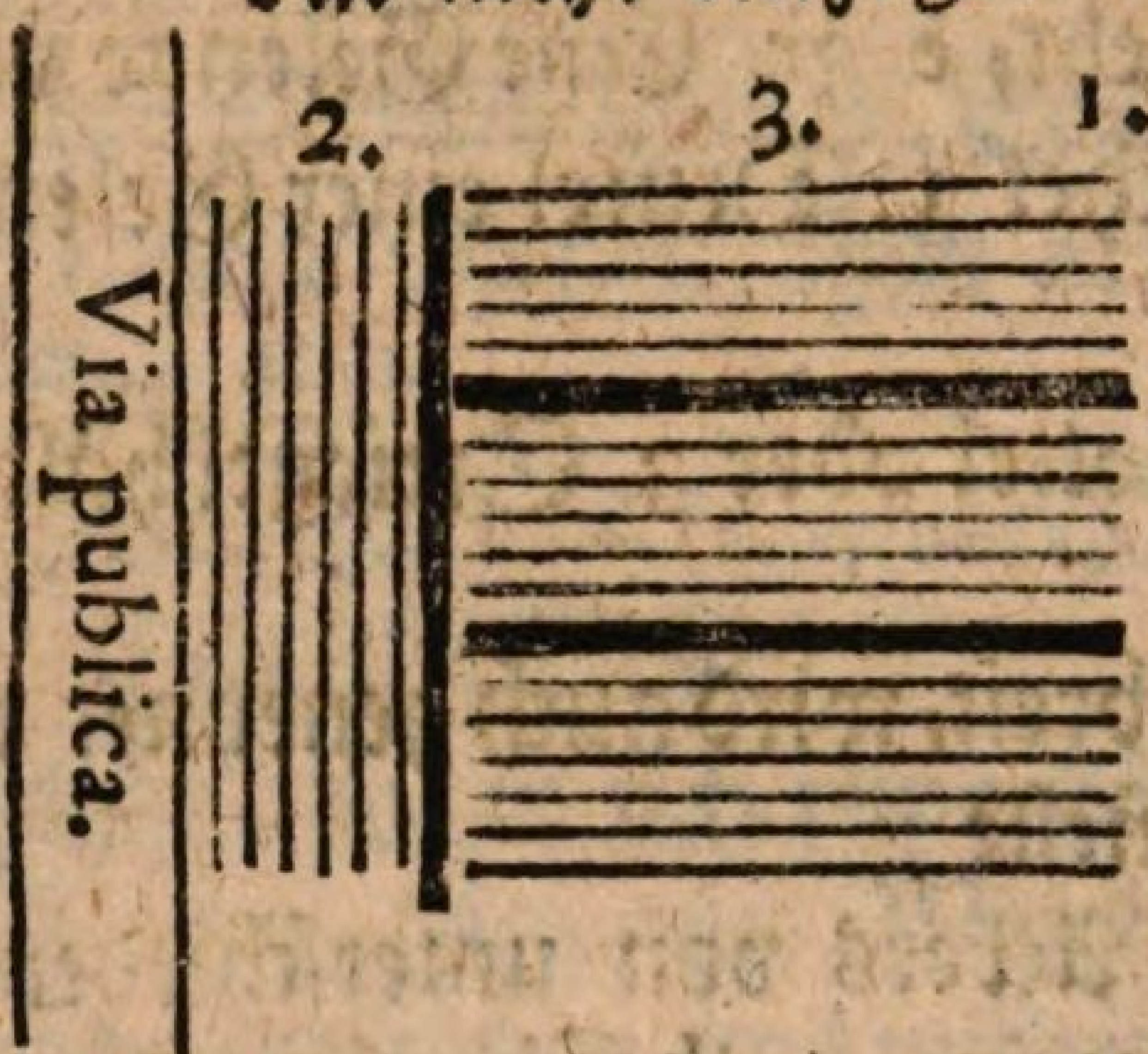
1. Gebreite oder 1. Gebinde, ist ein Stück Ackers von 10. 12. 14. 2c. Äckern, meist von 3. auch 4. Gelengen

1. Rohr-Mase } ist rohricht Wiesewachs, theils haben
1. Spitz-Mase } 4., theils $3\frac{7}{8}$ Acker, (sind nur in Ol-
1. Abtey-Mase } disleben also genennet)

1. Feld-Scheide, ist so viel als Feld-Marcke, Fluhrgang, Rein, oder das letzte an dem Fluhre

1. Gespälte, ist dasjenige Stück seines Feld-Nachbars, welches einer zur Helffte besitzet, und sonst zusammen gehörig gewesen, e. gr. wenn $\frac{6}{4}$ Acker in ein Fluhr, oder in eine Steuer gehören, so hat der

eine $\frac{3}{4}$ Acker, und der andere auch so viel, welches uf dem Veralienirungs-Fall dem Nachbar nicht entzogen werden kan.
1.



1. Anwendel, ist ein Stück Ackers an einer Straße oder Wege, neben welchem Stücke, andere Acker liegen, welche der Besitzer eher als seinen Anwendel zu ackern und zu bestellen, geschehen lassen muß, weilen sich sonsten mit dem Pflugk uf seinem Stücke gewendet, und mithin Ihme Schaden gethan wird.

1. Fahr-Strasse
2. Der Anwendel nach dem Wege, lang gefurchet
3. 3. Stück Acker, die Breite oder Quehr gefurchet

1. Gebinde, vid. 1 Gebreite
1. Strick, vid. 1. Striegel } ist eines.
1. Schmälle, vid. 1. Striegel }

1. Bett-Züglein } sind Aecker, welche also situiret sind.
1. Brust-Latz }

Gleichwie die Haupt-Absicht der Gnädigst-angeordneten General-Revision, dahin gerichtet ist, daß des gantzen Landes sowohl, als eines jeden Unterthanen Bestes besonders dadurch befördert, mithin der Ungleichheit in Anlagen, da zum Exempel mancher kleiner mit vielen Frohnen und Zinsen behafteter Acker eben so hoch, und noch wohl höher, als ein anderer grosser und unbeschwehrter mit Steuern beleget gewesen, soviel möglich, abgeholffen, überhaupt aber eines jeden Unterthanen Grund und Boden dergestalt fest und in Sicherheit gesetzet werden soll, daß

davon

davon zu keiner Zeit was entwendet und abgezwacket, oder dessen Besitzer über lang oder kurtz wieder Gebühr im geringsten nicht beschweret werden könne; Also stehet hingegen dieser dem gantzen Lande und jedem Unterthanen, der unbewegliche Grund-Stücke besitzet, besonders höchst-ersprießliche Entzweck nicht anders und füglicher zu erhalten, als, daß eine gleich-durchgängige Ruthe im gantzen Fürstenthum eingeführet, und die auf einen Acker zurechnende Ruthen-Zahl ebenmäßig auf eine durchgehende Gleichförmigkeit gesetzet werde, damit ein jeder um soviel füglicher selbst begreiffen könne, daß und wie die Proportion bey den Steuer-Anlagen in Obacht genommen werde, da sonst, wenn zum Exempel ein Acker, der 140. acht-elligte Ruthen hält, höher, als einer, der 120. oder 130. hält, und wieder einer, der 160. oder 168. dergleichen Ruthen hat, höher, als der, so nur 140. hat, nothwendig angeleget werden muß, der Schein der Ungleichheit nicht vermieden, und zum wenigsten, wenn darüber Zweiffel vorfällt, nicht sogleich auf den Grund gesehen werden kan. Und weil demnach die acht-elligte Ruthe durchgängig zu gebrauchen, vor gut befunden worden; So ist, damit die Ruthen-Zahl, die auf einen Acker zu rechnen, gleichfalls ihre unveränderliche Gewißheit habe, in Vorschlag gekommen, daß man auf einen Acker im gantzen Lande 128. acht-elligte Ruthen darum zu rechnen habe, weil nicht nur solche Zahl besser, als alle andere, so gar biß auf eines gleich zu vertheilen, und also um soviel besser bey etwa vorfallenden Irr- und Theilungen die Gleichheit accurat heraus zu bringen ist, sondern auch auf ein Stück Acker von so viel Ruthen insgemein ein Weimarischer Scheffel gesäet wird, woraus noch viel mehr Particulier-Vortheile zu ziehen; Es hat aber deßwegen

K die

die Meynung im geringsten nicht, daß, wenn solchergestalt der Acker an der Ruthen verkleinert, und also mehr an der Acker-Zahl, als sonst heraus gebracht wird. Denen Unterthanen mehrere Bürden oder Onera zuwachsen sollen, sondern, wenn jetzo jemand 4. Acker, der en jeder 140. oder 160. Ruthen hält, besitzt, so bekommt zwar jener, so nehmlich 4. Acker zu 140. Ruthen gehabt, wenn der Acker auf 128. reduciret wird, an statt der sonst gehabten vier, in Zukunfft 4. Acker 1½. Viertel Land, dieser aber, so 4. Acker zu 160. Ruthen gehabt, künfftighin 5. Acker vor voll; Es darff aber weder der eine, noch der andere von seinem erhöheten Quanto der Acker-Zahl mehr, als er vorhin von vier Ackern nach Proportion der Anlage, zu geben schuldig gewesen, in Zukunfft vergeben, daß also, wenn gleich der Acker kleiner, dennoch die Abgabe davon nicht grösser, sondern von einem Acker nur so viel gegeben wird, als nach Proportion des richtigen Anlage-Fusses gegeben werden soll; Es sollen auch nicht minder die Erb-Zinßen und andere bißhero auf ein oder andern Stück gehafftete Real-Onera im geringsten nicht erhöhet, sondern durchgehends bey dem alten Fuß gelassen, und zu solchem Behuff der alte Acker nebst dem neuen fortgeführet werden. Dahero denn den Unterthanen diese Veränderung im geringsten nicht zu Schaden, sondern vielmehr zum Vortheil und künfftiger besserer Richtigkeit gereichet; Man wird aber doch, wenn wider diesen an sich gantz indifferenten Vorschlag etwas erhebliches mit Bestande zu erinnern seyn möchte, dessen binnen 14. Tagen gewärtig seyn, und nach Befinden darauf den Entschluß fassen.

W. z W. den Febr. 1725.

Nach-

Nachricht/ was eine ledige Person zur Sustentation jährlich von nöthen hat:

34. rthl. Kost-Geld, des Tags 2. gl. 4. pf. Mahlzeitl. 1. gl. Essen und 2. pf. Brod, ohngerechnet das Bier, und exclus. Taback, Brandtewein, Wein, Theé ꝛc. ꝛc.

15 rthlr. 5 gl.		Bier, tägl. 1 gl. exclus. extra-Trunck.
3	-	vor Licht
6	-	vor Holtz
18	-	vor ein geringes Kleid
3	-	Schue, und Flicke-Lohn
2	-	Strümpfe
4	-	vor ein schlecht Bette, Miethe
4	-	Zubusse an Leinen Zeuge und Hembden
1	-	Zubusse an Halßtüchern
4	-	der Wäscherin, und dem Balbier
1	-	vor 1 Hut
3	-	vor 1. schlechte Perruque
2	-	Trinckgeld zum Verschicken, Bett-machen, Schue reinigen ꝛc. ꝛc.
1	-	zu nöthigen Papier, Dinte, Lac, Scheere, Federn ꝛc. ꝛc.
1	-	zu Haußgeräthe, Krug oder Kanne, Gläser, Zwirn und Nadel ꝛc. ꝛc.
2	-	vor Medicin, zu Erhaltung der Gesundheit
3	-	Ehren-Geld, zu Hochzeit oder Gevatterschafft
1	-	Beichtgeld, wenn man in einer Stadt wohnet
1	-	Brief-Porto
8	-	Haußmiethe.

Fac. 117 rthlr. 5 gl. oder 133 fl. 20 gl. auf 1 Jahr.

Wer nun so viel zur Ausgabe haben muß, und doch von seinem Dienst und Officio nicht so hoch Einkom-

men hat, woher hat er solches zu nehmen? Entweder Er büsset es anderweit von dem Seinigen zu, da Ers in Vermögen hat, oder Er parthieret und stiehlet es seinem Herrn abe.

Das erste ist wider die Regul: Nemini Officium suum debet esse damnosum, Es kan Niemand mit seinem Schaden lange dienen.

Das andere ist wider Gewissen und Pflicht, und ist ein Mein-Eyd, und ist weder bey Diener noch Herren Glück und Seegen, und heisset endlich vor GOttes Gericht: Et qui perjurat, & qui pejerare compellit, pari culpâ tenentur, so wohl der Meineydige, als der es verursachet, sind in gleicher Schuld. Und solche Dinge werden vielmahls wenig überleget.

Auf denen Herrschafftl. Forwergen wird Jährlich auf jede Person des Gesindes gegeben:

10 Scheffel Korn
3 Scheffel Gerste, zu Geträncke
1 Viertel Gerste, zu Graupen
1 Viertel Weitzen, zu Klos-Meele
1 Viertel Erbsen
1 Viertel Linsen
3 fl. Fleisch-Geld.

Bey Hofe bekömmt täglich eine Person:

1 Zeile Brod, thut Jährlich:
4 Scheffel, 3 Viertel, 4 Zeilen
à 76 Zeilen auf 1 Scheffel.
3 Maas Bier, thut Jährlich:
15 Eymer 15 Maas
à 108 Maas auf 1 Tonne.

Der

Der Laquay Mohnhaupt, bekömmet aus Fürstl. Kellerey:

1) Zu seinem Deputat, täglich 1 Zeile Brod, thut Jährlich: 4 Scheffel, 3 Viertel, 4 Zeilen, à 76 Zeilen auf 1 Scheffel,
und täglich 2 Maas Bier, thut Jährlich: 10 Eymer, 2 Stübgen, 2 Maas, à 108 Maas auf 1 Tonne.

2) Vor die Schwahne, täglich 37½ Zeilen Brod, thut Jährlich: 180 Scheffel, 7 Zeilen,

3) Vor die Enten, täglich 7 Zeilen Brod, thut Jährlich: 33 Scheffel, 2 Metzen, 9 Zeilen,

4) Vor die Vögel, Jährlich zu Semmeln, 1 Scheffel 2¼ Zeilen.

W. z. W.
den 31 Maji 1725.

Der Laquay Mohnhaupt hat Jährl.

1) 20 fl. 12 gl. an Gelde, Besoldung
2) 50 fl. -- an Kost-Gelde, nebst
3) - - der Fürstl. Livreé, und
4) - - freyer Wohnung.

Ferner: Wegen der Schwahnen- und Enten-Wartung,

5) 10 Eymer, 2 Stübgen, 2 Maas Bier } aus der Hof-
6) 4 Scheffel, 3 Viertel, 4 Zeilen Brod } Kellerey.

4 Scheffel, 3 Viertel, 4 Zeilen, 1 Person, Brod, thut auf 4 Personen: 19 Scheffel, 16 Zeilen.
10 Eymer, 2 Stübgen, 2 Maas, 1 Person, Bier, thut auf 4 Personen: 40 Eymer, 10 Stübgen.

So hätte Er zuzubüßen auf 3 Personen:
14 Scheffel, 1 Viertel, 12 Zeilen, an Korn,
und 30 Eymer, 7 Stübgen, 2 Maas, an Bier.

Nachricht vom Gewicht.

Sächß. Crahmer-Gewicht, deren 110 ℔. 1 Leipziger Centner ausmachen, und eben solcher 2 ℔. machen accurat 1 Ohm-Maas Wasser oder Oehl aus.

Nach solchem Gewichte aber, soll ordentlicher Weise, ein recht gemessener Scheffel Marckt-schönen Getreydigs, wie man es allenfalls zu Saamen brauchen kan, folgende Schwehre haben:

Weitzen	-	115 ℔.	Bohnen	-	-
Korn	-	115 ℔.	Hirschen	-	-
Gersten	-	96 ℔.	Lein	-	105 ℔.
Hafer	-	60 ℔.	Hanff	-	86 ℔.
Erbsen	-	134 ℔.	Rübe-Saamen	-	
Linsen	-	134 ℔.	Dotter	-	-
Wicken	-	134 ℔.			

Nachricht vom Gemäß.

Bey trockenen Sachen: Malter
Scheffel
Viertel und
Metzen

1 Malter hat 12 Scheffel
1 Scheffel hat 4 Viertel
1 Viertel hat 4 Metzen

Ein Weimarischer Scheffel hält nach der gantz letztern Gemäß-Revision oder Reduction, An. 1719 geschehen: 153 Nösel von solcher Größe, daß gerade 1 ℔. Wasser oder Oehl hinein gehet. Solcher Nösel nun

Diejenigen Fest-und merckwürdige Tage, welche alle Jahr unbeweglich sind und unveränderlich fallen.

Neu-Jahrs-Fest	d. 1. Jan.	Jan. 4.
gr. Neu-Jahr	6. Jan.	
Fab. Sebast.	20. Jan.	
Pauli Bekehr.	25. Jan.	
Lichtmeß	2. Febr.	Febr. 4.
Valtens Tag	14. Febr.	
Peter Stuhlf.	22. Febr.	
Matthiæ	24. Febr.	
Gregorius	12. Mart.	Mart. 3.
Gertraud	17. Mart.	
Mar. Verk.	25. Mart.	
Georgen Tag	23. April.	Apr. 2
Marcus Tag	25. April.	
Walpurgis	1. Maji.	Maji 3.
† Erfindung	3. Maji	
Urban.	25. Maji.	
Medardus	8. Junii.	Junius 5.
Veit	15. Junii.	
Joh. Tag	24. Junii.	
7. Schläffer	27. Junii.	
Pet. Pauli	29. Junii.	
Mar. Heimſ.	2. Jul.	Julius 5.
Ulrich	4. Jul.	
Kilianus	8. Jul.	
Margaretha	13. Jul.	
Jacobi	25. Jul.	
Laurentius	10. Aug.	Aug. 2.
Barthol.	24. Aug.	
Egidius	1. Sept.	Sept. 5.
† Erhebung	14. Sept.	
Lampertus	17. Sept.	
Matthæi	21. Sept.	
Michael.	29. Sept.	
Burchardus	11. Oct.	Oct. 3.
Gallus	16. Oct.	
Simon Judæ	28. Oct.	
Allerheil.	1. Nov.	Nov. 3.
Martinus	11. Nov.	
Andreæ	30. Nov.	
Nicolaus	6. Dec.	Dec. 4.
Luciæ	13. Dec.	
Thomæ	21. Dec.	
Weinachten	25. Dec.	

Summa.

43. Tage.

Nach-

Nachricht vom Gewicht.

Sächß. Crahmer-Gewicht, deren 110 ℔. 1 Leipziger Centner ausmachen, und eben solcher 2 ℔. machen accurat 1 Ohm-Maas Wasser oder Oehl aus.

Nach solchem Gewichte aber, soll ordentlicher Weise, ein recht gemessener Scheffel Marckt-schönen Getreydigs, wie man es allenfalls zu Saamen brauchen kan, folgende Schwehre haben:

Weitzen	-	115 ℔.	Bohnen	-	-
Korn	-	115 ℔.	Hirschen	-	-
Gersten	-	96 ℔.	Lein	-	105 ℔.
Haber	-	60 ℔.	Hanff	-	86 ℔.
Erbsen	-	134 ℔.	Rübe-Saamen	-	
Linsen	-	134 ℔.	Dotter	-	-
Wicken	-	134 ℔.			

Nachricht vom Gemäß.

Bey trockenen Sachen: Malter
Scheffel
Viertel und
Metzen

1 Malter hat 12 Scheffel
1 Scheffel hat 4 Viertel
1 Viertel hat 4 Metzen.

Ein Weimarischer Scheffel hält nach der gantz letztern Gemäß-Revision oder Reduction, An. 1719 geschehen: 153 Nösel von solcher Grösse, daß gerade 1 ℔. Wasser oder Oehl hinein gehet. Solcher Nösel nun

144,

144, machen 72 so genannte Ohm-oder Butter-Maas, diese aber 80 Weimarische und Erfurtische, 72 Dreßdner, 64 Leipziger, 54 Naumburger, und 76 Illmenauische Schenck-Maas.

Alle diese unterschiedene Maas aber, eines wie das andere, 1 Eymer Bier, Wein, Oehl, und andere liquide Waaren.

Von GOttes Gnaden Wir Wilhelm Ernst/ Hertzog zu Sachsen, Jülich, Cleve und Berg, auch Engern und Westphalen, Landgraff in Thüringen, Marggraff zu Meissen, Gefürsteter Graff zu Henneberg, Graff zu der Marck und Ravensberg, Herr zu Ravenstein,

Vor Uns, und Unsern freundlich-geliebten Vetter, Herrn Ernst Augusten, Hertzogen zu Sachsen, Jülich, Cleve und Berg, auch Engern und Westphalen rc.

Fügen hiermit Unsern gesamten Prälaten, Grafen und Herren, denen von der Ritterschafft und Adel, Beamten, Räthen in Städten und anderen Gerichts-Herren, wie auch den Gemeinden insgemein, und sämtlichen Unterthanen insonderheit, hiermit zu wissen, es ist denenselben auch bereits bekandt, was Wir, wegen Reducir- und Rectificirung des Frucht-Gemässes, unterm 14. Septembris An. 1719. für ein Patent ins Land publiciren lassen. Nachdem Wir aber mißfällig vernehmen müssen, daß der hierunter abgezielte auf das wahre Beste Unserer Unterthanen gerichtete Zweck nicht allerdings erreichet, vielmehr aber das Gemäß hier und da wieder verfälschet, und angeregter gemeinnütziger Verordnung verschiedentlich

lich contraveniret werden: Als haben Wir aus Landes-Fürstlicher Vorsorge eine anderweite Commission niedergesetzet, welche unter anderen, zu Verhütung künfftiger Verfälschung, alle Frucht-Gemässe numeriren, und wer diese oder jene Numer bekommen, Nahmen vor Nahmen, um den Verfälscher gleich zu wissen, in eine Consignation bringen soll. Und wie sothane Expedition nicht alleine die Aemter, Ritter-Höfe, Rath-Schütt-und Maltz-Häuser, ferner, die Dorff-Gemeinden und Becker angehet, sondern auch die Unterthanen, an Bürgern und Bauern, viele, ausser Zweifel, meist falsche Viertel und Gemässe haben, die sie anjetzo so wenig, als bey der ersten Rectification An 1719 geschehen, beybringen, messen und numeriren lassen dürffen: Also begehren Wir vor Uns und Hochgedacht Ihre Liebden, hiermit respectivè gnädigst, doch ernstlich befehlende, es wolle eine jede von Eingangs erwehnten Unter-Obrigkeiten, niemand ausgeschlossen, nicht allein sich selbst darnach achten und ihre habende Frucht-Gemässe an Scheffeln, Vierteln, halben und gantzen Metzen, auf Anordnung berührter Commission, bey Straffe Zwey Thaler, von jedem zurückgehaltenen und verschwiegenen oder nicht numerirten Stücke, anhero in das grosse Forwerck liefern, und selbige um die von dem Stadt-Rath constituirte Taxe rectificiren und numeriren lassen, sondern auch ihre respectivè Untersassen und anvertraute Unterthanen, ohne jemandes Ausnahme, hierzu gebührend anweisen; Wie denn auch denen Accis-Ausreutern hiermit anbefohlen wird, ihre Visitation auf das unrichtige und ohnnumeritte Gemäß künfftig mit einzurichten. Zu Uhrkund ist dieses Mandat zum Druck befördert, mit Unserm Fürstlichen Cantzeley-Secret bekräfftiget, und,

nach

nach beschehener Publication, zu männigliches Wissenschafft öffentlich affigiret worden. So geschehen und geben Weimar zur Wilhelms-Burg, den 9ten Octobris 1726.

Wilhelm Ernst/ H. z. S.
(L. S.)

Nachricht / was vor Saamen zu Bestellung eines vollkommenen Küchen-Gartens vonnöthen:

Cauli flor, oder Bluhmen-Kohl
Cauli Rabi
Radis
Sellery
Portulac
Kopf-Sallat
Majoran
Artischotten-Kern
Basilicum
Melonen.

Vorstehende Saamen, müssen auf ein Mist-Beet bestellet, und so dann nach Gelegenheit der Zeit und Witterung, auf die Länder verpflantzet werden.

Ferner ist auf Länderey zu bestellen:

Hertz-Kohl oder Mörsing
Kappis-oder Kraut-Saamen
Blau-Kohl
Beiß-Kohl oder Mangolt
Sommer-Zwiebeln
Winter-Zwiebeln
Johannes-Zwiebeln
Kaul-Rüben
Stichel-Rüben
May-Rüben
rothe Rüben
Winter-Endivien
Winter-Rettiche
Sommer- und Winter-Spinat
Kerbel
Kresse
Pastinat-Wurtzeln
Haber-Wurtzeln
Schorzaneer-Wurtzel
Zucker-Wurtzel

Früh-Erbsen
Zucker-Erbsen
Stengel-Erbsen
Busch-Erbsen
Türckische Bohnen
Spargel
Hindläuffte
Coriander
Fenchel
Senff
Anis
Gurcken
Kürbse
Tilla
4 bis 6 Arten Kopf-Sallat
3 bis 4 Arten Sommer-Endivien oder lactuca
Rabunzen
Merrettich
Petersilge
Erd-Aepffel
Cartoffeln.

Zum Kräuter-Garten:

Krausemüntze
Marienmüntze
Pfeffer-Kraut
Löffel-Kraut
Melisse
Türckische Melisse
Römische Camillen
Cardebenedicten
Salbey
Thymian
Schnittlauch
Trajun
Pimpernelle
grosser Sauer-Ampfer
Kleiner rundter Sauer-Ampfer
Liebesstock
Poley
Mutter-Kraut
Borragen
Alant
Rhebarber
Baldrian
Lungen-Kraut
Tausendgülden-Kraut
Ochsen-Zunge
Leber-Kraut
Marien-Distel
Chamedris
Saturey
Lavendel
Spicke nardi
Johannes-Kraut
Wermuth
Raute
Angelica
Roßmarie
Majoran
Beyfuß
Süsse Holtz
Erdbeeren-Kraut
Sadebaum.

Nach-

Nachricht was zur Orangerie und Gewächsen nöthig ist:

1) Pomerantzen: gemeine Orange - Bäume, eine säuerliche Art
Orange-Bäume, gantz süsser Art
Orange-Bäume, mit halben Geschmack, nicht sauer, nicht süß
Kleine Zwerg-Pomerantzen-Bäume
Pomerantzen-Bäume mit geflamnreten Laub, und zugleich mit der Frucht, (sehr rar)
Noch eine Art Pomerantzen-Bäume, mit schmalen, langen, geflameten Blättern und Früchten
Noch eine Art Pomerantzen-Bäume, das Monstrum genannt
Eine Art Pomerantzen-Bäume, mit wunderlicher Frucht, wie eine Hand gewachsen
Pom de Sina, mit süssen Früchten
Eine dergleichen Art, mit säuerlichen Früchten
Eine andere Art, mit halben Geschmack, halb sauer, halb süß
Pom d'Adam
Pissaria, mit dreyerley Frucht in einem Apffel

2) Citronen: gemeine Citron-Bäume, mit säuerl. Früchten
Dergleichen mit halben Geschmack, nicht sauer nicht süß
Ein artiger Baum, mit gantz wunderlichen Früchten
Eine Art Citron, grosse Spanische Limea genannt, mit denen Schaalen und süssen Früchten
Eben derselben eine Art Muscateller-Limea oder

Linet-

Linetta, welche man mit samt den Schalen essen kan

Eine andere mit schmahlen langen Früchten, und groß, aus Chagetta

Noch eine Art Spanische Lineaze, mit grosser breiter und langer Frucht, welche wohlriechend und sehr rar ist.

Bergamotta, sehr rar.

3) Jasmin: Spanischer oder Catholischer Jasmin, mit grosser wohlriechender Frucht

Noch eine Art Jasmin, der Zwilling genannt, aus Arabien mit doppelter schöner wohlriechender und rarer Blume

gemeiner gelber, ohne Geruch

gelber, mit wohlriechender Blume

4) Myrtis, kleiner, mit der wohlriechenden Blume

dergleichen mit grossen Laube

dergleichen mit vergülden Laube

dergleichen mit versilberten Laube

noch eine Art, mit Pomerantzen-Geruch

5) Granaten-Bäume: mit grosser süsser Frucht

mit dergleichen sauern Früchten

dergleichen mit halben Geschmack, nicht sauer, nicht süß

noch eine Art, Palaustris genannt, mit gefülleten hoch-Spanisch Leib-Farbe-Blüten, ohne Früchte

Ein artig Bäumgen, Kedmia Arabica genannt, mit geflammeten Blumen.

6) Grosse und kleine Cypressen-Bäume, von Geschlecht Mann und Weib

7) Lorbeer-Bäume, Männer und Weiber

8) Caper-Bäume

9) Die

9) Die Indianische Wasser-Castanie
10) Eine sonderliche Art von Weinstöcken
11) Melonen und Kürbse, sehr groß und lang
12) Genueser Zwiebel-Gewächse:
Dreyerley Spanische Tacetten mit vielen doppelten wohlriechenden Blumen, welche um Weynachten floriren
Dergleichen Tacetten, Constantinopolitani genannt, mit doppelter wohlriechender Blume
Noch eine Art der kleinen Adel. Narcissen, Josephs-Stab genannt, mit doppelter und einfachen Blume (sehr rar)
Genueser Tuberosen, mit starcken Stangen, und vielen Blumen

Nachricht von Nacht-Laternen-Kosten und Jährlichen Unterhalt:

560 Stück Laternen, á 5 rthlr. inclus. 16 gl. vor den eisern Arm oder Seule, worauf die Laterne ruhet, 2800 rthlr.

Dann Jährlich zu unterhalten:

300 Centner Oel à 8 rthlr. 6 pf. -	2406 rthlr. 6 gl.
22 Laternen-Putzer und Wärter, Wöchentlich à 1 rthlr. -	1144 rthlr. -
4 Inspectores, à 1 rthlr. - -	208 rthlr. -
1 Inspector über obige Leute und Oel	50 rthlr. -
Leipzig 1707.	Summa 3808 rthlr. 6 gl.

Nachricht was zur Korbmacherey gehörig:

Eine Wagen-Flechte
Eine Kraut-Karrn-Flechte
Ein Marckt-Korb
Ein Grase-Korb

Ein

Ein Mist-Korb
Ein grosser Stein-Korb
Ein kleiner Stein-Korb
Ein Spreu-Korb
Ein Möhren-Korb.

Nachricht wie Erdreich oder Acker-Land zu judiciren.

Schwartz Erdreich, ohne andern Zusatz
schwartz Erdreich, mit Thon oder Letten
schwartz Erdreich, mit Sand
schwartz Erdreich, mit Leimen
Leimen-Acker, ohne andern Zusatz
Leimen-Acker, mit Letten oder Thon
Leimen-Acker, mit Sand
Sand, ohne besondern Zusatz
Sand mit Letten und Thon
rothe Erde
mergel-Land
steinicht Land.

Nachricht von des Saamens allerhand Arten:

Weitzen
Gemangk
Rocken
Staude-Korn
Winter-Gersten
Dünckel oder Speltz
Sommer-Weitzen
Sommer-Korn
Sommer-Gerste
Haber
Heidekorn
Trödel
Erbsen
Linsen
Wicken
Bohnen
Wick-Futter vor Pferde
Wick-Futter vor Rind-Viehe
Schaaf-Futter
Spanischer Klee.

Winter-Früchte sind:
Weitzen
Korn.

Sommer-Früchte sind:
Gersten
Haber.

Hülsen-

Hülsen-Früchte sind:
Erbsen
Linsen
Wicken
Bohnen
Hirsen.

Oel-Früchte sind:
Lein
Hanff
Rüb-Saamen
Dotter.

Weitzen, hält in 1 Scheffel 1 Million 840000 Körner, kömmet bey 1 Scheffel Saamen die Ruthe 14372, und auf die Elle in circa 224 Körner, das Stückgen Feld aber zu 1 Korn, solte ordentlicher Weise groß seyn:

$2\frac{1118592}{1800000}$ Zoll. oder $2\frac{3}{4}$ Zoll.

Gemangk, hält in 1. Scheffel, wenn er halb Korn und halb Weitzen, 2 Millionen 120000 Körner, kömmet bey 1 Scheffel Saamen uf 1 Ruthe 16562, und auf 1 Elle in circa 258 Körner, 1 eintzeln Korn aber, begreifft folgendes Fleckgen Acker:

$2\frac{478592}{2120000}$ Zoll, oder $2\frac{1}{4}$ Zoll.

Roggen, dessen soll von guten Saam-Korn 1 Scheffel in sich halten 2 Millionen 400000 Körner, kömmet bey 1 Scheffel Saamen uf

1 Ruthe

1 Ruthe 18742, und uf 1 Elle 292 Körner, uf 1 Fleckgen Acker aber wie nachstehet:

$1\frac{2318592}{2400000}$ Zoll, oder $1\frac{31}{32}$ Zoll.

Stauden-Korn, wird die vördere Zahl mit vorigen meist übereinkommen, weilen aber statt 1 gantzen Scheffels nur $\frac{5}{8}$ Scheffel uf 1 Acker gesäet werden, so kommen uf 1 Ruthe mehr nicht denn 11718, und auf 1 Elle 183 Körner, das Räumgen aber zu 1 Korn ist also:

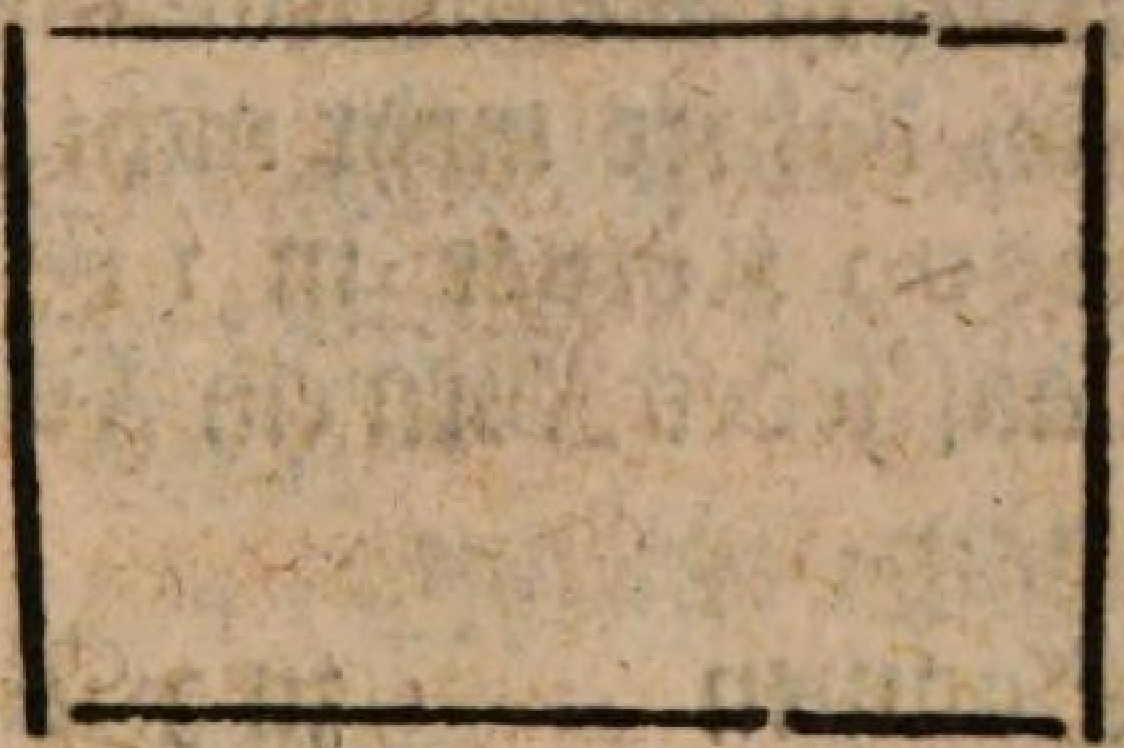
$3\frac{218592}{1500000}$ Zoll, oder $3\frac{1}{8}$ Zoll,

Winter-Gersten, hat Körner in 1 Scheffel, 1 Million 200000, kömmet bey $3\frac{1}{2}$ Viertel Saamen, uf 1 Ruthe 9375, und uf 1 Elle 146, das Plätzgen Erdreich darauf 1 Korn zu liegen kömmet, ist also groß.

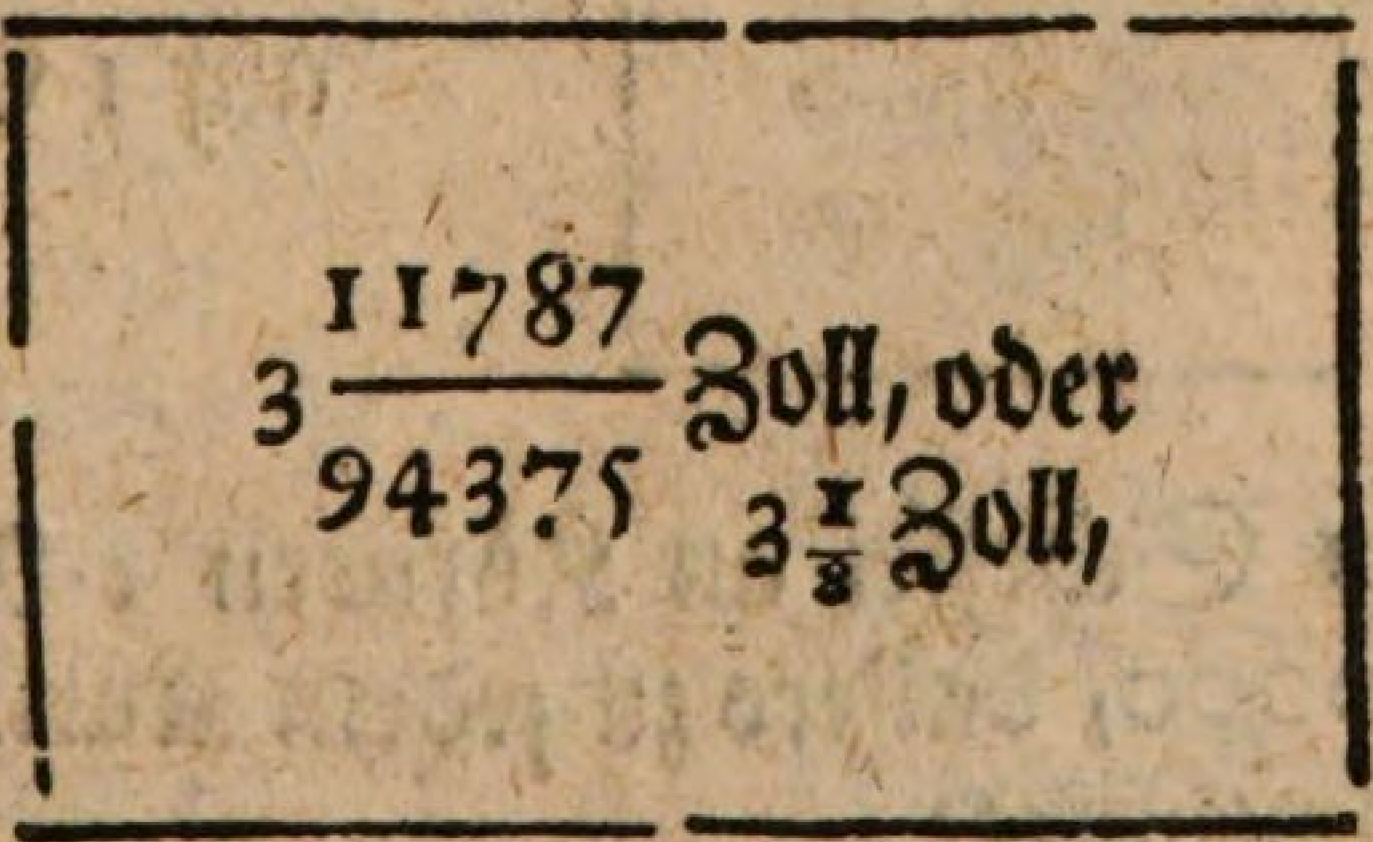
$3\frac{1118592}{1200000}$ Zoll, oder $3\frac{15}{16}$ Zoll,

Dünckel oder Spelz, kömmet raus wie beym Weitzen, in dessen Grösse und Gestalt diese Frucht erwäch-

erwächset. Denn ob gleich doppelter Saame genommen wird, so rechnet man doch die Hülsen, darinnen er verborgen liegt, vor die Helffte. Und solchergestalt läuffet es uf eine Rechnung hinaus, nehmlich auf 1 Korn 1 Fleckgen Acker, wie stehet:



Sommer-Weitzen, kömmet in der Körner-Grösse mit dem Winter-Weitzen meist überein, alldieweil aber $\frac{1}{8}$ weniger als dorten uf 1 Acker gesäet wird, so bekömmt 1 Ruthe 12576, und 1 Elle 196 Körner, jedes Korn aber ein Räumgen wie nachstehet:

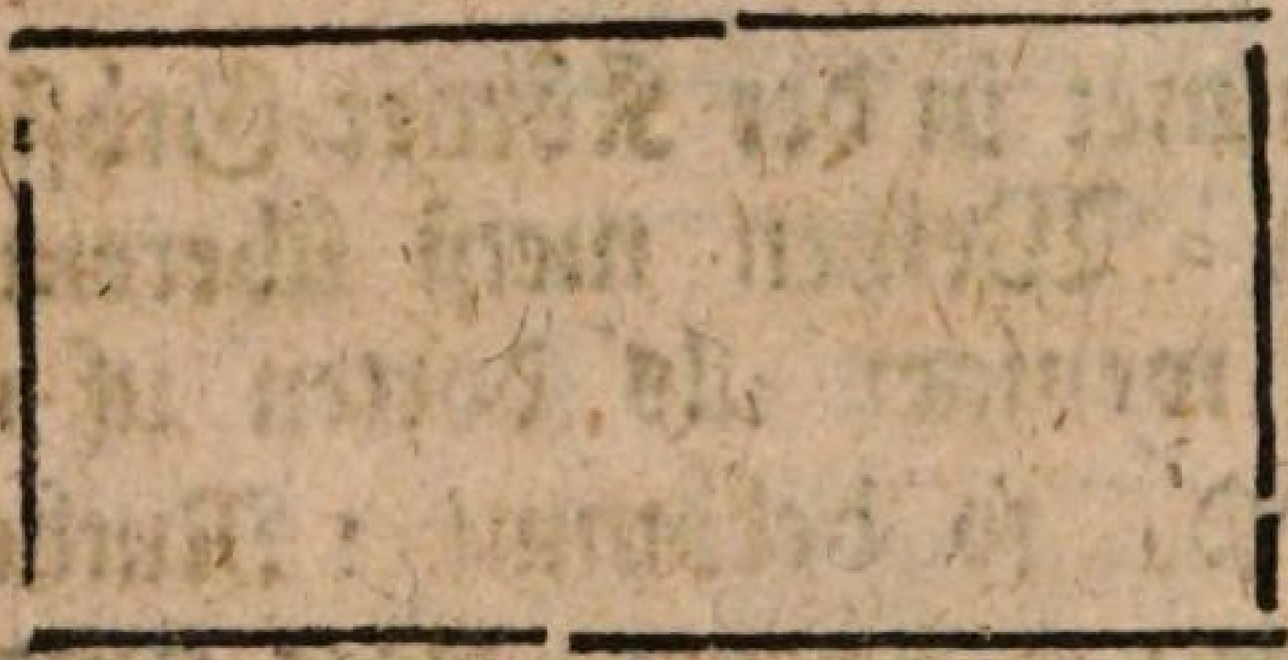


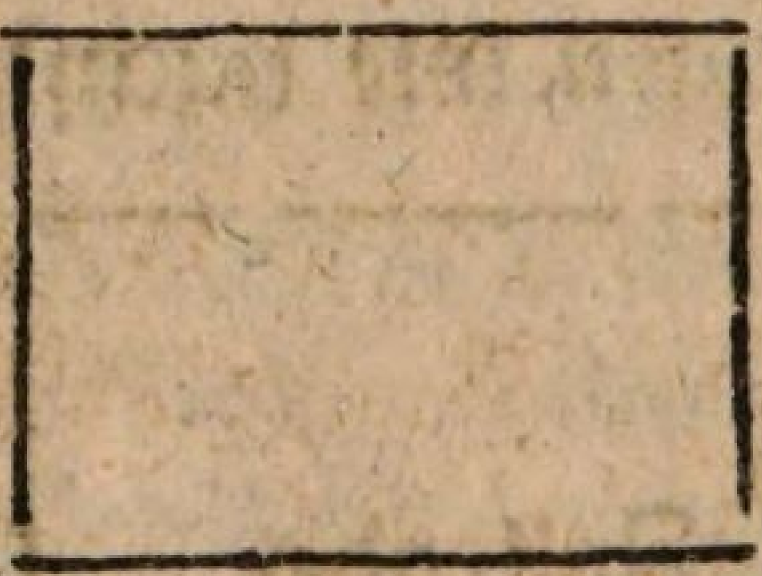
Sommer-Korn, ist eben so groß in Körnern als Winter-Korn, man säet aber auch gemeiniglich $\frac{1}{8}$ weniger als über Winter, dahero auf die Ruthe kommen: 16406, und auf die Elle 256, auf jedes Korn aber ein folgendes Fleckgen:

$2\frac{64824}{262500}$ Zoll, oder
$2\frac{1}{4}$ Zoll,

Sommer-Gersten, ist was vollkommener als Winter-Gerste, dahero mehr nicht denn 1 Million und 100000 Körner in 1 Scheffel gehen, kömmet auf jedes Korn ein Fleckgen Land in Grösse:

zu 1 Scheffel Saamen





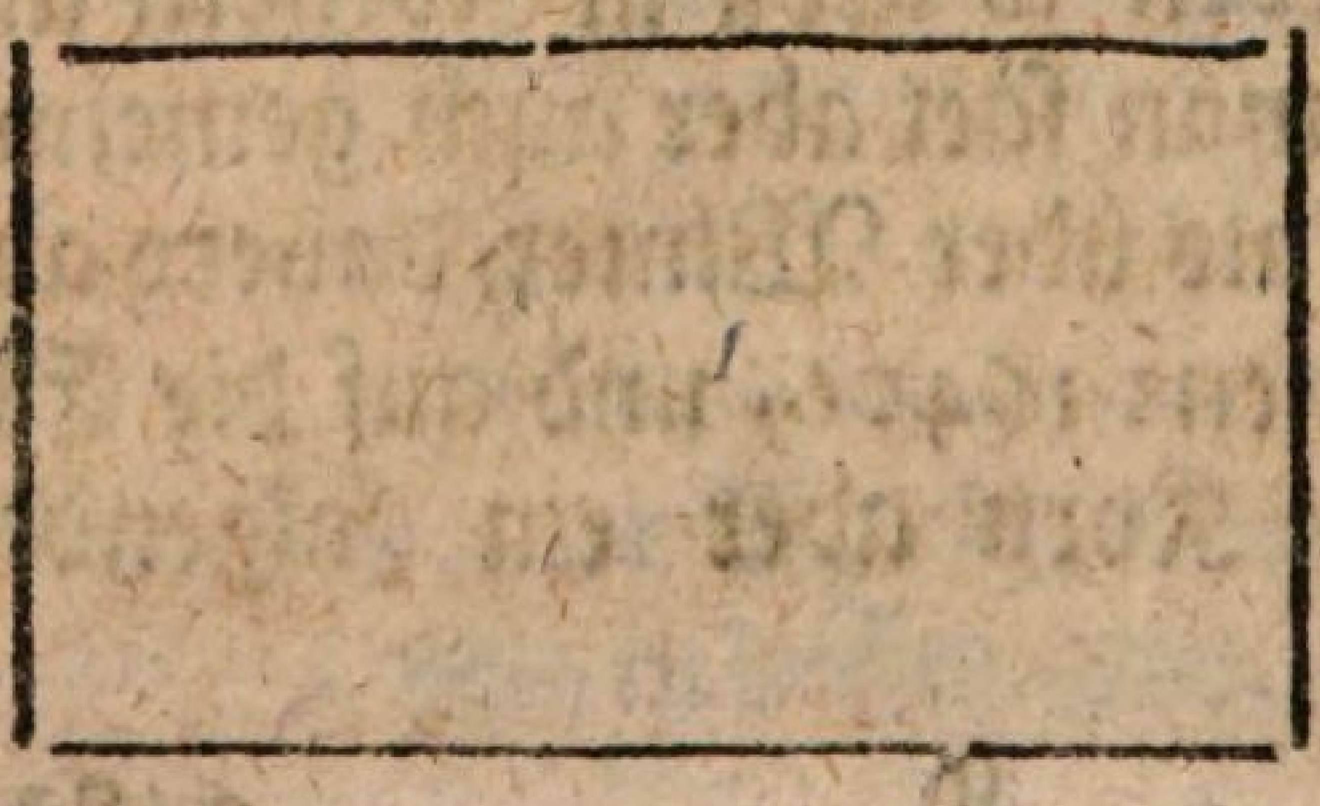
zu 3 V. 2 Metzen

$4\frac{217148}{240625}$ Zoll,
oder 5 Zoll.

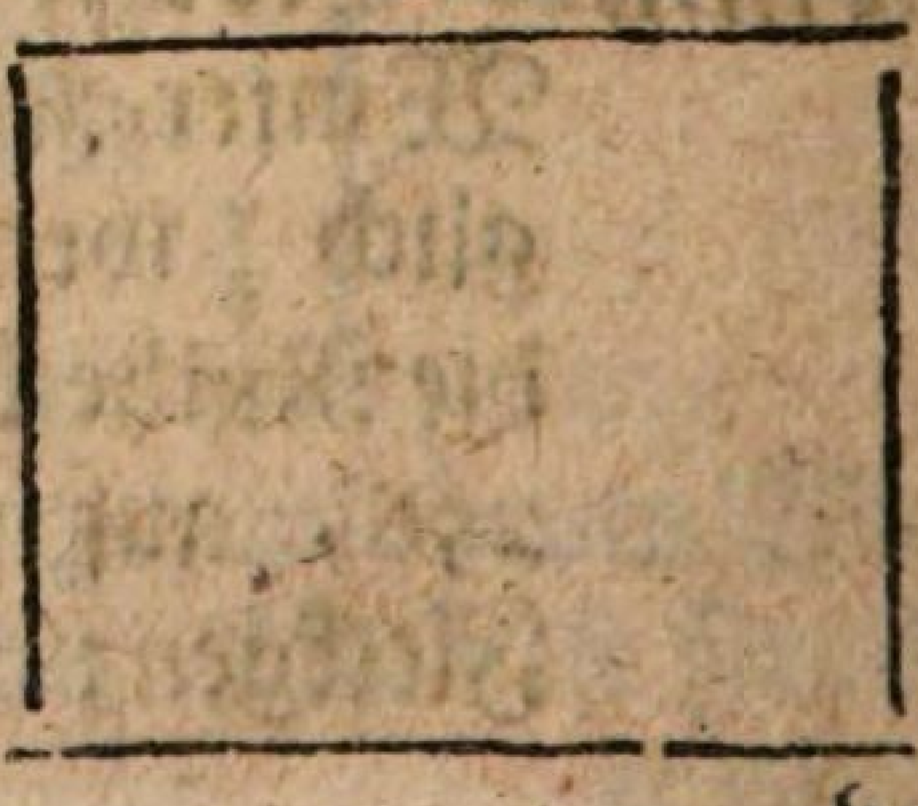
7526 Körner auf die Ruthe, und auf 1 Elle 118

Haber, hält 1 Scheffel an Körnern 1 Million und 4600000, dahero zu jedem Korn 1 Fleckgen Land gehöret:

bey 1 Scheffel Saamen



bey $3\frac{1}{2}$ Viert.



bey

bey 3 Viert.

Erbsen, gehen in 1 Scheffel 540000 Körner.

Linsen, haben in 1 Scheffel 3 Millionen und 500000 Körner

Wicken, gehen in 1 Scheffel 1 Million und 450000 Körner.

Nachricht von einem Geschirr- und Ackerbau-Geräthe-Magazin.

Schnitze-Banck
Hobel-Banck
Axt
Eiserne und höltzerne Keile
höltzerner Schlegel
Schroot-Seege
grosse Hand-Seege
kleine Hand-Seege
Loch-Seege
Schnitt-Messer
Schnitzer
kleiner Hobel
grosser Hobel
Stemm-Eisen
Meisel
groß Beil
klein Beil
grosser Hammer
kleiner Hammer
Kneip-Zange
Beiß-Zange
Ein par Feilen
Raspel
Pfrieme
Ahle oder Ort
Nagel-Bohrer
Vogel-Bohrer
Zapfen-Bohrer
Rechen-Bohrer
Böttger-Bohrer
Scheeben-Bohrer
Naben-Bohrer
grosser Zwicker
Wertzer

scharffe Pack-Nadel
Picke
Wagen-Beil
Kraut-Beil
Schauffeln
höltzerne Grabe-Scheide
eiserne Grabe-Scheide
Rade-Berl
Schub-Karn
Reich-Gabel
eiserne Streu-Gabeln
Mist-Gabeln
Mist-Kärste
Mist-Haken
Meisel oder Roode-Kärste
Roode-Hauen
Feld-Hacken
Sensen
Zahn-Sicheln
schneide-Sicheln
Wetz-Steine
Schleif-Steine
Schlotter-Fässer
Thengel-Stock
Wurff-Schauffeln
Korn-Schauffeln
Wagen-Hebe
Wagen-Winde
Pfahl-Eisen
Brech-Eisen
Stampf-Eisen
Kraut-Hobel
Stampf-Höltzer oder Kraut-Stampffer
Heuschober-Gabeln
Kraut-Hacken
breite Scherff-Hacken oder Hauen
Erd-Bohrer
Striegeln
Cartetzschen
Putz-Scheeren
Schnallen zum Pferde-Zeug
starcken Drat zum Dornen der Schnallen
Nagelwerck
Raup-Scheeren
Schaaf-Scheeren
Heu- und Garten-Rechen
Mist-Tragen
Allerhand Harcken
Pflüge
Waltzen
Egen
Ege-Scheben
Ege-Balcken, gebohret
Waltzen-Gestelle
Hinter-Achsen
Förter-Achsen
Wagen-Leitern
Mist-Leitern
Leiter-Schwingen
Leiter-Bäume
Deichsel-Stangen

Wetterscheide
Kreckscheider
Kippen
Långwieden
Wagehöltzer
Ortscheider
Schütt-Karn
Erndten-Karn-Leitern
Kraut-Karn-Leitern, und was sonst zu denen Karren gehöret
Schubhöltzer
Lißten
Druckschemel
Pflug-Zungen
Pflug-Spindeln
Pflug-Haupter
Leyren
Krengel
Pflug-Achsen
Pflug-Reiden
Pflug-Keile
Ege-Schlitten
Fuhr-Schlitten
Erndten-Karn-Gestelle
Kraut-Karn-Gestelle
Kasten zu Schütt-Karrn
Heu-Båume
Knebel
Trescher-Ufstösse
Hacken- Schaufeln- und allerhand andere Stiele
Senßen-Gestelle lang und kurtz, zu Graß und Haber
Schleifstein-Gestelle
Faust-Rammel
Hüner- und Dauben-Steigen
Hopffen-Stössel
Allerhand Leitern in Garten, zum Hopffen und sonst
Pflantzen-Stecker
Garten- und Pflantz-Schnuren
Garten-Scheere
Riemen- und Knoten-Löser
Korb- und Butten-Bånder
Klaffter-Schnur
dergleichen gezwirnte
Sack-Band
Riemen
Bindfaden
Wagen-Schmiere
eine Ochsenhaut } zum jahr
eine Kühhaut } machen
eine Kalben- oder junge Stier-Haut
eine Ochsenhaut } so schon
eine Kühhaut } jahr gemachet
eine Kalben- oder junge Stier-Haut

Korn-Rolle
Heckerling-Banck
Garten-Hipe
Siebe allerley
Feuer-Leiter
Feuer-Haken
Stein-Zange, in Steinbrüchen.

Nachricht was vor Geschirr in Acker:

Ein Kompt
Ein par volle Zieh-Platten mit Rück-Riemen
Ein Rück-Riemen besonders
Ein Schwantz-Riemen
Ein Bauch-Gurt
Ein einbinde-Riemen.

Nachricht was zur Scheune gehörig:

Tresch-Flegel
Wurff-Schauffel
Korn-Schauffel
Rechen
Spreu-Korb
Korn-Rolle
Sieb-Rolle zum Haber
dergleichen Rolle zu andern Früchten
Raden-Sieb
Fege-Sieb
Knotten-Sieb
Lein-Sieb.

Trescher-Process.

Wie der folgenden Ordnung nach, mit einem gantzen Auffschub in Winter und Sommer-Früchten von Schritt zu Schritt verfahren werden muß:

1) herrunter werffen
2) anlegen
3) vorschlagen
4) umwenden
5) vorschlagen auf der andern Seite
6) auflösen
7) anbreiten
8) umtreschen
9) umwenden
10) abtreschen
11) ausschütteln
12) anharcken
13) Schütten binden

14) Wirr-Stroh zusammen bringen
15) treschen
16) Wirr-Stroh binden
17) Oberkahr ausharcken, abfledern
18) treschen
19) sieben
20) in Spreu-Korb bringen
21) Frucht in die Mitte stossen
22) Abends wenn etliche Strohe beysammen, 2. 3 mahl ausharcken und abfledern
23) hinterstossen
24) worffeln
25) Spreu zurück stossen
26) 5 bis 8 mahl abfledern
27) geringes abziehen
28) 2. 3 mahl worffeln
29) nach der Rolle stossen
30) rollen
31) vor der Rolle öffters abfledern
32) das durchgefallene nochmahls rollen
33) wieder in Ordnung bringen
34) aufheben
35) in die Säcke stecken
36) zu Boden tragen
37) Stroh wegschaffen
38) Spreu wegschaffen
39) Oberkahr wegschaffen
40) Staub wegschaffen.

So vielerley Arbeiten fallen vor, ehe das Korn aufn Boden in die Scheibe kömmet.

Flachs-Process, wie auch Arten des Flachses.

1) gerauffet
2) gereffelt
3) geröstet
4) gedörret
5) gepacket
6) gebrechet
7) geklättet
8) gehechelt
9) in Kauten gebracht
10) gesponnen
11) geweisset oder gespuhlet
12) gesotten
13) in kalten Wasser geschellet oder gespühlet
14) aufgehenget zum trucknen

15) zum Leinweber
16) geplauet
17) gewunden
18) abgespuhlet
19) ausgestrecket
20) in ein Gebünd geknüpffet
21) durch die enge Strasse der Weber-Geschirr geführet
22) in einander gewebet
23) dann ist er Leinwad.

Arten des Flachses:

Liefländischer
Lüneburgischer, welcher wegen seiner Zartheit vor andern berühmt ist
Rigischer Rakitscher
Pater noster, Königsberger
geschwungener
Pieck, Kaufmanns-Guth
Mittel-Kaufmanns-Guth
Dreyband, Churischer
Brack
Bauerband
Mämmelischer
Pernauischer
Narvisch Rhein-Flachs
Quedlinburger.

Nachricht von Arten des Hanffs.

1. Centner Franckenhäuser- oder Thal-Hanff, (welcher etwa 30 ℔. gehechelt, 60 ℔. Werck, und 20 ℔. Scheben und Abgang, giebt.
1. Centner Quedlinburger, so ohngefehr 55 ℔. guten, 40 ℔. Werck, und 15 ℔. Scheben und Abgang, hält.

Nachricht von der Heckerling-Banck/ bestehend in:

Banck
Klinge
2 Schrauben mit Muttern
Stahl
Sieb-Rolle
Wetzstein
Fäßgen
2 kleine Haspen, Zapffen und Ringken
3 Kettgen
Rechen
2 Riemen
1 Ringken in Klingenheftel
1 Hitschgen 5 Zoll hoch.

Nachricht von Wagen-Schmiere.

Die rechte Proportion der selbstmachenden Schmiere ist: $\frac{2}{3}$ Theer, und $\frac{1}{3}$ Oel

Wenn man aber stinckende Butter, Talck, Schmeer, und allerhand alt Fett in der Schmiere mit zu Nutzen bringen will, muß die Helffte Theer, $\frac{1}{4}$ Oel, und $\frac{1}{4}$ solcher stinckenden Schmiererey genommen werden.

Nachricht von Eisen.

Burgkhammer - Eisen, mit dem Signo ♛ und B. H.
Saal - Eisen, cum signo ✱
Spanger-Eisen, mit S.
Teil-Eisen, das beste zu Huf-Nägeln
Illmenauer-Eisen
Tambacher-Eisen
Rodaisch-Eisen
Oeregrunds-Eisen, welches mit vor das beste gehalten wird
Voyage - Eisen, nennet man dasjenige, welches gantz fein
Champlon-Eisen
Kniep-Eisen
Gebogen-Eisen
Band-Eisen.

Alles Eisen ist entweder gediegen, oder rohe ꝛc.

Nachricht von Nagelwerck.

Spund-Nagel
Latten-Nagel
gantze Bret-Nagel
halbe Bret-Nagel
Schindel-Nagel No. 1
Schindel-Nagel, No. 2
Schindel-Nagel No. 3
gantze Schloß-Nagel it. verzinnte
halbe Schloß-Nagel it. verzinnte
doppelte Thor-Nagel
einfache Thor-Nagel
Schiefer-Nagel

Buß-Nagel
Leisten-Nagel
weiße Rahm-Nagel
schwartze Rahm-Nagel
gantze Sattel-Nagel
halbe Sattel-Nagel
Huf-Nagel No. 1
Huf-Nagel No. 2
Huf-Nagel N. 3
Spieß-Nagel, starcke und schwache
Krempel-Zwecken
Schuh-Zwecken
Bauer-Zwecken oder so genannte Dickköpffe.

Nachricht von Kettenwerck.

Bauch-Ketten
Binde-Ketten
Rittel-Ketten
Sperr-Ketten
Rehm-Ketten
Halffter-Ketten.

Nachricht was zum Pferden gehörig.

Ein Erndten-Seil von 24 Ellen oder 8 ℔.
Ein par 12 Ellichte
Ein par 7 Ellichte Stränge
Ein par kurtze Stränge à $3\frac{1}{2}$ Ellen
Ein Bauch-Strick
Eine Acker-Leine
Eine Strick-Halffter
Eine Futter-Schwinge
Ein Schmier-Eymer
Ein Peitschen-Stiel
Eine Karbatsche
Ein häärner Wisch-Lappen
Ein Riemen- oder Knoten-Löser
Eine Striegel
Eine Kartetsche
Eine Scheere
Eine Streu-Gabel
Eine Mist-Gabel
Ein Besen
Ein par wöllene Decken, oder auch von Leinwad
Ein par Halfftern von Riemen.

Nach-

Nachricht/ was 2. 6. auch 8. Pferde/ jährlich zu erhalten kosten.

Zwey arbeitsame Pferde, jährlich zu erhalten, erfordern an Kosten ohngefehr:

Haber, 156 Scheffel, wöchentlich 3 Scheffel, à 10½ gl. gerechnet - - -	68 rthlr.	6 gl.
Heu, 4 Fuder, à rthlr. - -	28 -	
Stroh, zu Heckerling, 6 Schock, à 30 gl.	7 -	12 gl.
Stroh, zu streuen - - -	5 -	
Huf-Schlag - - -	3 -	12 gl.
Schmidt-Arbeit - - -	3 -	
Wagner-Arbeit - - -	2 -	
Riemer- und Sattler-Arbeit -	3 -	
Seiler-Arbeit - - -	1 -	
Wagen-Schmiere an 1 Scheffel Rübe-Saamen - - -		10 gl. 6 pf.
Knecht-Lohn - - -	17 rthlr.	12 gl.
Knecht-Kost - - -	40 rthlr.	
Knecht-Montur, alltägl. - -	10 rthlr.	
	189 rthlr.	4 gl. 6 pf.

Hierzu ist absonderlich anzuschaffen:

Ein par Pferde, à 70 rthl. -	150 rthl.
Ein par Geschirr - -	14 rthl.
Ein Wagen und Zubehör -	24 rthl.
Ein Pflugk - - -	4 rthl.
Eine Ege - - -	1 rthl. 16 gl.
d. 3 Jul. 1726	193 rthl. 16 gl.

Zwey Gespanne Bau-Pferde, an 8 Stück, kosten jährlich ohngefehr:

600 rthl. in Einkauff à 75 rthl.

260 rthlr.		an 624 Scheffel Haber, wöchentlich $1\frac{1}{2}$ Scheffel auf 1 Pferd gerechnet, à 10 gl.
112	-	an 16 Fuder Heu, à 8 fl.
30	-	an 24 Schock Schütten-Stroh, à 30 gl. zu Heckerling
20	-	an Streu-Stroh
48	-	an 2 gangbaren Wagen und Zubehör
14	-	Hufschlag
12	-	Schmidte- } Arbeit
8	-	Wagner- } Arbeit
12	-	Riemer- und Sattler- } Arbeit
7	-	Wagen-Schmiere, an 4 Scheffel Rübe-Saamen, pro 4 fl.
70	-	4. Knechten Lohn, à 20 fl.
160	-	4. Knechten Kost, à 40 rthl.
40	-	4 Knechten Alltags-Montur, à 10 rthl.
6	-	Stallmiethe
56	-	4 par Geschirre, à 14 rthl.

1459 rthl.

Hiervon abgezogen:
600 rthl. Einkauff der Pferde
56 rthl. Einkauff der Geschirre
48 rthl. Einkauff zweyer Wagen

704 rthl.

bleibet jährl. 755 rthl. Aufwandt.

Wenn nun täglich uf 8 Pferde, 5 rthl. 8 gl. Verdienst abgezogen wird, betrüge es jährlich exclus. 52 Sonn- und 14 Fest-Tage, auf 299 Tage Arbeit, an Gelde: 1594 rthlr. 16 gl.

und wäre diesemnach profit:

d. 3 Jul. 1716. 839 rthlr. 16 gl.

Ein

Ein Gespanne oder 6 Pferde, kostet jährlich Unterhalt:

300 Scheffel Haber, à 10 gl. 6 pf. thut	150 fl.
NB. Oeconomice kömmet man nicht aus, und wird wegen täglicher Arbeit uf 2 Pferde wöchentlich 3 Scheffel Haber gerechnet.	
Huf-Schlag - - - -	12 fl.
Wagner-Arbeit - - -	30 fl.
Seiler-Arbeit - - -	14 fl.
Kost-Geld dem Kutscher - -	40 fl.
Kost-Geld dem Beyläuffer - -	40 fl.
Kost-Geld dem Vor-Reuter -	40 fl.
Lohn dem Kutscher - - -	26 fl. 14 gl.
Oeconomice 18 fl.	
Lohn dem Beyläuffer - -	16 fl.
Oeconomice 16 fl.	
Lohn dem Vor-Reuter - -	16 fl.
Oeconomice 12 fl.	
Montur dem Kutscher - -	20 fl.
Oeconomice 13 fl. 15 gl.	
Montur dem Beyläuffer - -	20 fl.
Oeconomice 13 fl. 15 gl.	
Montur dem Vor-Reuter - -	20 fl.
Oeconomice 13 fl. 15 gl.	
Fac.	444 fl. 14 gl.

Wenn nun täglich 1 rthl. 8 gl. uf 2 Pferde zum Verdienste, abgezogen wird, betrüge es jährlich exclus. der Sonntage, welches 313 Tage thut, an Gelde 476 fl.

und wäre profit:

476 fl.
444 fl. 14 gl.
31 fl. 17 gl.

juxta relata des Cammer-Schr. Kirmßens, 1714.

Von

Von der Fürstl. Partic. Cammer, ist der Commun-Cammer angerechnet:

Ein Gespann à 6 Pferde,

Kost 2 Kutschern - -	70	rthlr.	
Lohn - - -	48	-	
Livreé - - -	80	-	
Futter - - -	334	-	
Rauch-Futter - -	52	-	12 gl.
Huf-Schlag und anderes	21	-	
	505	rthlr.	12 gl.
oder:	577	fl.	15 gl.

Nach der Königl. Preußischen Marstall-Ordnung, bekömmet ein Gespanne Pferde wöchentlich:

1. Pferd 1½ Scheffel Haber
2 Bund Streu-Stroh
8 Scheffel Hexel,

Alle 7 bekommen alle Viertel Jahr ein Spännig Fuder Heu à 10 rthlr.

An Huf-Eisen 28 Stück, nebst behörigen Nägeln,

Zu einem Gespanne sind 2 Knechte gewidmet, deren jeder jährlich 13 rthlr. Lohn, und 52 rthlr. Kostgeld, nebst der Königlichen Liberey bekömmet,

Dieser Ordnung gemäß, sollen die Reit-Pferde so wohl als alle andere Königl. Pferde gehalten werden.

Nachricht was zum Rindviehe gehörig.

Ein gezwirnter Kuh-Strick
Ein par Korb-oder Butten-Bänder
Ein Grase-Zipffel
Eine lange 7 Ellichte Grase-Trage
Eine Peitsche.

Nach-

Nachricht was zum Wagen gehörig.

Ein Fuhr-Sattel, mit Gurt und Steig-Riemen
Ein Sattel absonderlich
Ein Gurt
Ein Steig-Riemen
Ein par tüchtige Zieh-Platten
Ein par etwas geringere
Ein Hinter-Geschirr mit schwebe- und eingebinde-Riemen
Die schwebe-Riemen absonderlich
Die einbinde-Riemen
Ein Lenck-Seil
Ein Zaum mit dem Ziegel
Ein Zaum absonderlich
Ein Ziegel absonderlich
Ein Kompt von guten Leder
Ein Kompt von Leinwand
Eine doppelte Creutz-Halffter
Eine einfache Halffter
Ein par gantze tüchtige Wagen-Geschirre.

Nachricht was zum Karrn gehörig.

Ein Zaum
Ein tüchtig Kompt von Leder
Ein etwas schlechteres
Ein Trage-Riemen
Ein Sattel ohne Decke
Ein Sattel mit der Decke
Ein Hand-Zeug.

Frauenzimmer-Näthe.

Die Welsche Nath
Spanische-
Englische-
Türckische-
Ebichte-
Blinde-
Hohle-
Keyser-
Schnur-
Zopf-
Ploch-
Creutz-
Falten-
Dinne-
Mahler-
Dickgeschnittene-
Marseille-
Hexen-

Wiebel- Fantzösische-
Bilder- Durchziehe-Nath.

Schneiders-Näthe.

Die Stoß-Nath
Hinterstich-
Vorstich-
Strick-
Nebenstich-
Staffier-
Stopf-
Stichel-
Gerbers-
Stepf-
Angedratelte-
verborgene Stich-
Renderir-Nath.

Allerley Professiones, Künstler/ Handwercker und Arbeiter.

Freye Professiones, und Künstler.

Apothecker
Bau-Meister
Bildhauer
Buchdrucker
Chirurgi
Conditores und Zuckerbecker
Eisenschneider
Exercitien-Meister
Feld-Messer
Lust-Gärtner
Gold-Schmiede
Jäger
Kupfferstecher un̄ Schraffierer
Mahler
Müntz-Meister und Medailleurs
Musicanten
Perruquiers
Schönfärber
Steinschneider
kl. Uhrmacher

Handwercker und Leute, welche mit Victualien umgehen, und was davon dependiret:

Becker
Brauer
Fischer
Fleischer

Gärt-

Gärtner
Gast-Wirthe
Höken
Köche
Lichtzieher
Müller
Wein- Bier- und Caffeé-Schencken
Seiffensieder.

Handwercker, welche mit Wolle und wöllenen Sachen handthieren:

Hüter
Kniestreicher
Knopfmacher
Plischwürcker
Schlappenmacher
Strumpfwürcker
Strumpf- und Schlappenstricker
Tuch-und Raschmacher
Wollenkämmer
Wollenspinner
Zeugmacher.

Arbeiter, in- mit- und von- Flachs und Hanff.

Leinweber
Papiermacher
Parchentweber
Posamentirer und Bandweber
Seiler
Spitzenkleppler.

Arbeiter in Leder.

Beutler
roth-Gerber
sämisch-Gerber
weis-Gerber
Kürschner
Lederbereiter
Riemer
Sattler
Senckler
Schmitzer
Schuster
Täschner.

Handwercker und Arbeiter in Kupffer, Meßing, Zinn, Stahl, Eisen und Blech.

Büchsenmacher
Eisenschneider
Feilenhauer
Flaschner

Gürtler
Hechelmacher
Kesselflicker
Klemperer
Meßingschläger
Nadelmacher
Nadler
Rothgiesser
Schlösser
Stuhl-Schlösser
Schraubenmacher
Schrifftgiesser
Schwerdtfeger
Spohrer
Börl-Schmidte
Feilen-Schmidte
grob-Schmidte
Kupffer-Schmidte
Meßing-Schmidte
Nagel-Schmidte.
Sägen-Schmidte
Sensen- und Sichel-Schmidte
groß-Uhrmacher
Zinngiesser.

Handwercker und Professiones, welche in- und aus allerhand Holtz arbeiten.

Bildhauer
Böttticher
Büchsenschäffter
Drechsler
Instrumentmacher
Kohlbrenner
Korbmacher
Leisten- und Absatzschneider
Muldenhauer
Ruhsmacher
Schachtelmacher
Schindelmacher
Schneide-Müller
Siebmacher
Tischner
Wagner
Zimmerleute.

Bau-Arbeiter.

Brunnen- Meister und Grottirer
Glaser
Leumen-Arbeiter
Mäurer
Pflasterer
Schieferdecker
Schlösser
Steinmetzen
Stuccaturer und Quadraturer

Tischner

Tischner
Töpffer
Tüncher
Ziegelbrenner
Ziegeldecker
Zimmerleute.

Handwercker, welche in denen Dörffern gedulter werden.

Altreisser
Becker
Bötticher und Banckrichter
Fleischer
Leinweber
Leumen-Arbeiter
Mäurer
Schneider
Schmidte
Wagner
Zimmerleute.

Professiones, welche im Lande befindlich seyn können.

Bader
Bergleute
Brillenmacher
Buchdrucker
Buchhändler
Buchbinder
Bürstenbinder
Cammerjäger und Mäusefänger
Corduanmacher
Dratzieher
Feuer-Mauer-Kehrer
Fluhrschützen
Formenschneider
Glaßmeister
Glaßschneider
Goldschläger
Haarspälter
Hebammen
Italiäner
Kammacher und Horn-Arbeiter
Käppelmacher
Kupfferdrucker
Mältzer
Materialisten und Würtz-Krähmer
Meckler, Trödler und Tendler
Operateurs
Orgelmacher
Paret-Krähmer
Pergament-Bereiter
Sammetwürcker
Seiden-Krähmer
Scheerenschleiffer

Spiegelmacher
Schwartzfärber und Roller
Stroh-Arbeiter
Strohschneider
Teichgräber
Töpffer
Tuchbereiter
Tuchscheerer

Wachsbleicher
Wachs-Pousirer
Wachszieher
Windenmacher
Windbüchsenmacher
Wurtzel- und Kräuter-Krahmer
Zobel-Färber

Schäfer, Hirten, Schweinschneider, Scharf-Richter, Lictores, Cavillers, Zöllner, Todengräber.

Professiones:	ernehren:	consumiren:
100 Strumpfwürcker,	600 Menschen,	1000 Stein Wolle
100 Schlappenmacher,	1600 - -	6500 -
100 Tuchmacher	1300 - -	14500 -
100 Zeugmacher	1300 - -	3000 -
100 Leinweber	1200 - -	3000 Stein Flachs
500 Handwercker,	6000 Menschen	28000 Steine Wolle und Flachs.

Freye Professiones, Künstler, Handwercker und Arbeiter, nach dem Alphabet:

Apothecker
Altreisser
Bader
Baumeister
Becker
Bergleute

Beutler
Bildhauer
Bötticher, uñ Banckrichter
Brauer
Brillenmacher

Brunnen-

Brunnen-Meister und Grottirer
Buchbinder
Buchdrucker
Buchhändler
Büchsenmacher
Büchsenschäffter
Bürstenbinder
Cammerjäger und Mäusefänger
Chirurgi
Conditores und Zuckerbecker
Corduanmacher
Dratzieher
Drechsler
Eisenschneider
Exercitien-Meister
Feilenhauer
Feld-Messer
Feuer-Mauer-Kehrer
Fischer
Flaschner
Fleischer
Fluhr-Schützen
Formenschneider
Lust-Gärtner
Gärtner
Gast-Wirthe
roth-Gerber
sämisch-Gerber
weis-Gerber
Glaser
Glaß-Meister
Glaßschneider
Goldschläger
Goldschmiede
Gürtler
Haarspälter
Heb-Ammen
Hechelmacher
Höken
Hüter
Jäger
Instrument-macher
Italiäner
Kammacher und Horn-Arbeiter
Kesselflicker
Käppelmacher
Klemperer
Kniestreicher
Knopfmacher
Köche
Kohlbrenner
Korbmacher
Kupfferdrucker
Kupfferstecher uñ Schraffirer
Kürschner
Leder-Bereiter
Leinweber
Leumen-Arbeiter
Leisten- und Absatzschneider
Lichtzieher

Mahler
Mältzer
Materialisten und Würtz-Krähmer
Måurer
Meckler, Tredler, und Tendler
Meßingschläger
Muldenhauer
Meel-Müller
Schneide-Müller
Müntz-Meister und Medailleurs
Musicanten
Nadelmacher
Nadler
Operateurs
Orgelmacher
Parchent-Weber
Paret-Krähmer
Papiermacher
Pergament-Bereiter
Perruquiers
Stein-Pflasterer
Plisch-Würcker
Posamentirer
Quadraturer und Stuccaturer
Riemer
Rothgiesser
Ruhsmacher
Sammet-Würcker
Sattler
Senckler
Schachtelmacher
Scheerenschleiffer
Wein- Bier- Caffeé-Schencken
Schieferdecker
Schindelmacher
Schlappenmacher
Schlösser
Stuhl-Schlösser
Börl-Schmidte
Feilen-Schmidte
grob-Schmidte
Kupffer-Schmidte
Meßing-Schmidte
Nagel-Schmidte
Sägen-Schmidte
Sensen- und Sichel-Schmidte
Waffen-Schmidte
Schmitzer
Schneider
Schön-Färber
Schraubenmacher
Schrifftgiesser
Schuster
Schwartz-Färber und Roller
Schwerdtfeger
Seiden-Krähmer
Seiffensieder
Seiler
Siebmacher

Spie-

Spiegelmacher
Spitzenkleppler
Spohrer
Steinmetzen
Steinschneider
Stroh-Arbeiter
Strohschneider
Strumpf- und Schlappen-Stricker
Strumpf-Würcker
Stuccaturer und Quadraturer
Täschner
Teichgräber
Tischner
Töpffer
Tuchbereiter
Tuchscheerer
Tuch- und Raschmacher
Tüncher
kl. Uhrmacher
gr. Uhrmacher
Wachs-Pousirer
Wachs-Bleicher
Wachs-Zieher
Wagner
Windenmacher
Windbüchsenmacher
Wollenkämmer
Wollenspinner
Wurtzel-Krähmer
Zeugmacher
Ziegelbrenner
Ziegeldecker
Zinngiesser
Zimmerleute
Zobel-Färber

Schäfer, Hirten, Schweinschneider, Scharff-Richter, Lictores, Caviller, Zöllner, Todengräber.

Kurtzer Discurs, von Beschiffung derer Flüsse, und was darzu gehöret.

Bey Beschiffung eines Strohms/oder Flusses/wird erfordert, wie folget:

1. Privilegia, und freye Commercia vor jedermann.
   - Diese können gehindert werden durch
     - Monopolia.
     - Ubermäßige Zölle
2. Freyer und ungehinderter Lauff des Strohms.
   - durch
     1. Durch Mühlen/Mühl-Wehre und Dämme,
     2. Durch Brücken/Bogen, Pfeiler etc.
     3. Durch versunckene/verschlämmete Bäume/
     4. Insulen und Gebüsche/
     5. Fähren und Fähr-Seile/
     6. Schiff-Mühlen,
     7. Grosse Strudel und übrige Tieffe/
3. Nöthige und gehörige Tieffe desselben.
   - durch
     1. Sand-Bäncke/
     2. Felsen/
     3. Kieß-Grund/
     4. Verschlämmung durch grosse Fluth
     5. Vertheilung zwischen Insulen/
     6. Allzugrosse Ausbreitung
     7. Schlamm und Morast
     8. Neue Durchbrüche/
4. Reine und freye Uffere.
   - durch
     1. Fortifications- und andere Gebäude
     2. Gehe Berge/
     3. Tieffe Thäler
     4. Einflösse anderer Wasser
     5. Bäume, Gebüsche u. Sträucher.

Diesen vielen Hindernissen muß gerathen und abgeholffen werden/

General und Haupt-Hinderniß/ wenn vieler Herrschafften Territorium muß berühret werden, da man mit schweren Zöllen die Schiffahrt allemahl hemmen kan.

[quæ in Republica non toleranda.
[quæ moderanda.

[1. durch anzulegende Schleusen.
[2. durch eine andere Art von Mühlen-Dämmen, wo sichs schickt.

welche hoch und weit genug zu machen, item durch Zug-Brücken.

{ 1. müssen ausgewunden werden, vermittelst der Erd-Winde auf den Ufer/ oder
{ 2. vermittelst 2 ledigen Schiffe.

deren schwächester Theil mit Reiß-Holtz zuzubauen, der stärckere noch mehr zu vertieffen.

müssen aufgezogen oder gesencket werden.

muß in Zeiten durch befestigte Bäume ab- oder vorbey gewiesen werden.

muß mit dergleichen conceptenirten Bäumen abgewiesen werden.

1. kan durch ein Instrument blath ertieffet werden.
2. muß ausgesprenget werden.
3.}
4.} das Mittel bey der ersten kan auch hierzu dienen.
5.}

6. muß gefasset und in die Enge gebracht werden.
7. muß ausgebacket oder mit dem Instrument wie beym 1. 3. 4. und 5ten ertieffet werden.
8. der stärckeste muß mehr ertieffet/ der schwächeste zugebauet werden.

1. mit eingegossenen Ringen und daran befestigten Seilen/ kan die Schiffahrt befördert werden.
2. muß ein Weg breit, der Felsen weggesprenget werden.
3. eine schlechte Brücke/ weil die Steine zur Hand/ wird hier wenig Kosten machen.
4. ist schon Rath geschaffet/ mit denen Kähnen bey jeden Schiff.
5. dem Schiffenden gehöret freye Passage de Jure.

Es ist eine ausgemachte Sache, daß diejenigen Länder, so am Meer gelegen, und gute Häfen haben, beym meisten Theil auch in guter Nahrung floriren, doch ist diese Regul so gar general und infallibel nicht, daß nicht was einige Städte in specie betrifft, um einiger politischen Ursachen willen, einige Exceptiones sich finden solten, wie die Stadt Antwerpen und andere mehr in Teutschland und Italien beweisen; Indessen bleibet nichts weniger das Axioma fest: daß so gelegene Länder und Städte grosse Nahrung haben können, nehmlich ratione ihrer zur Nahrung bequemen Situation; was nun einigen Orthen in Zeiten davon abgehet, fället hingegen einem andern zu.

Nechst diesem und fast eben so leicht kan ein Land florisant und nahrhafft werden, wenn es Schiffreiche Ströhme und Flüsse hat, auf denen es dann Uberfluß seines Landes exportiren und versilbern, hingegen die Nothwendigkeiten, so es gebrauchet, mit Nutzen und Profit einführen kan.

Von denen Schiffahrten unsers Teutschlandes auf denen Ströhmen und Flüssen ietzo etwas kürtzlich zu sagen, so ist 1. noch viel dabey zu consideriren, maßen nicht allein alle Flüsse, so zu beschiffen dienlich wären, noch nicht navigabel gemacht sind (in promtu causa est quoniam conatibus, obstat res angusta domi) wenn Teutschland einen mäßigen Theil des Holländischen Geldes, und so viel Lust und naturell zu traficquiren, als jene, so würde noch viel zu hoffen seyn. 2) Andern theils ist die Ursach, daß man sich in denen innern Theilen Teutschlandes um dergleichen wenig bekümmere, noch vor dergleichen Nahrung vor Jahren etwas gewust hat, sondern sich an dem was das Land trägt, genügen lassen. 3) Daß vor wenigen Zeiten grosser

grosser Herren Ministri sich auf solche Dinge nicht verstanden, noch verstehen wollen, indem sie gemeinet, daß dergleichen Affairen und Besorgung derer Commercien nur denen Kaufleuten zukäme, Ihnen aber unanständig, und Herren Principalen nicht viel dran gelegen wäre, dahero man von Commercien und Commercien-Räthen an vielen Höfen nichts gewust, geschweige, daß man solche unnütze oder überflüßig geachtete Leute bestallet hätte; Und also hat man zum theil aus Unwissenheit die Gelegenheit zur guten Nahrung verabsäumet, andern theils hat man auch solche, da man sie gehabt, zum theil muthwillig wieder ruiniret und verderbet, wie denn zu bedauren, daß durch die schwere und unmäßige Zölle auf denen Flüssen Teutschlandes die Negotia zum grossen Nachtheil so wohl derer Länder als derer traficquirenden so sehr gehemmet, und fast gar ruiniret sind. Die Publicisten haben vor längst schon beklagt, daß der Kayser Sigismundus um seines ungeschickten Sohns des Wenzels willen, denen Fürsten am Rheine, absonderlich denen Geistlichen, denen er denselben dadurch recommendiren wollen, die Zölle des Reichs hingegeben, welche sie auch, besonders aufn Rheine so erhöhet, daß es Schande und Schade ist.

Man darff aber nicht meinen, daß die Negotia auf denen andern Ströhmen Teutschlandes weniger beschweret, noch daß die anliegende Länder von denen Ströhmen mehr Nahrung und Nutzen haben, weder die am Rheine; Man befahre nur die Elbe, und Weser! hier wird man binnen 27 Meilen, Oberhalb Brehmen, 26 Zölle zu entrichten haben, und dorten, wenn der Kauffmann über das Schiffer-Lohn, Schiffs-Kosten, und andere Depensen von ieden Wispel Getrey-

treydig von einer biß zu der andern nicht allzuweit entlegenen Stadt alleine an Zolle 5 rthlr. entrichten muß, ohne noch andere viele Beschwerden, die man ihn machet, wie kan der Kauffmann gewinnen, und der Handel bestehen? Wenn auch anderswo von einer Bauholtz-Flösse bald hie bald da der zehende Stamm (da man vor alten Zeiten die Bau-Materialien von Beschwerden frey gelassen) nunmehro hingegen, wie gesagt, der zehende Stamm, und zwar ein ausgewehlter, statt Zolles weggenommen wird, anderer Orthen aber schwere Geld-Zölle gegeben werden müssen, wie kan auf einen solchen Flusse Handel und Wandel getrieben, und dem Lande Nahrung geschaffet werden.

Dieses nun sind die Dinge, deren Erinnerung zu einen Discurs Anlaß gegeben, den kürtzern Inhalt desselben, habe auf Begehren hier wiederhohlen, und zu Papier bringen sollen, in folgenden Fragen und deren Beantwortung, als:

1. Was bey Beschiffung eines Flusses erfordert werde, und nöthig sey.
2. Wodurch eine nutzbahre Schiffahrt gehindert, und Nahrung und Nutz der Schiffarht gesperret werden kan.
3. Und wie dem allen abhülffliche Maas gegeben, und dem Landes-Herrn zu grossen Nutzen, als dem Lande zur Nahrung die Schiffahrt gefördert werden könne.

1. Allgemeine Freyheit, zu schiffen und zu handeln.

BEy Beschiffung eines Strohms, oder Flusses, wird erfordert: 1. Freyheit und Privilegium vor Jedermann auf dem Strohme zu handeln, und Commercia zu treiben,

ben, denn der Handel will frey seyn, und lässet sich nicht restringiren. Was diesen entgegen einige Handels-Städte vor alten Zeiten vor Privilegia und Stapel-Recht zu ihrem Aufkommen erhalten, und nun in langer Possession dessen sind, solches mag ihnen nicht wohl abgesprochen werden, obs gleich andern præjudicirt. Wo aber dergleichen nicht ist, und sonderlich wo neue Schiffahrten angestellet werden, hat man sich nach der Regul derer Publicisten vor Monopolia, quæ nec in Republ. nec in navigatione toleranda, fleißig zu hüten. Und ob gleich in Holland bey dergleichen der Handel im höchsten Flohr; So würden doch vielmehr Schiffe nach Indien fahren, wenn die Ost- und West-Indische Compagnien das Monopolium, dahin alleine zu handeln nicht hätten, und also folget hieraus,

daß 1. **eine grosse Hinderniß der Schiffahrt oder des Commercii, bey der Schiffahrt sey das Monopolium**, da man einen oder wenigen hingiebt, davon ihrer viele Leben und Nahrung haben könten, da doch ein solcher gemeiniglich zu denen Landes-Præstandis gar nichts, oder doch gar ein weniges beyträgt, denen Unterthanen die Last lässet, und wenn er seinen Beutel gespickt, gemeiniglich den Gewinn in ein ander Land trägt, und daselbsten anleget; Dieses entgehet sodann diesem Lande, und das Capital ist hinweg, und alles, was damit nutzbahres hätte verrichtet werden können, ist verlohren.

1. Die erste Hinderniß ist, das Monopolium.

Es fehlet zwarten an denen Orthen, wo dergleichen geschicht, an scheinbaren Exceptionen nicht, deren vornehmste diese: Es schicke sich nicht anders, man müsse ja ein Gewisses haben, darauf man der Herrschafft Etat machen könne, und man könne auf keine

andere

andere Art einer solchen Revenüe versichert seyn, als wenn man dergleichen verpachtete, und sichere Caution machen liesse, denn wenn solche Revenüen von vielen gehoben werden solten, wären sie gantz nichts, und könten nicht zum Etat gebracht noch facit darauf gemachet werden; Es lässet sich dieses etwas hören, und hat einen Schein vor das Interesse der Herrschafft, wenn mans aber gründlich überleget, so ists vor die Herrschafft kein Interesse, wenn sie verarmte und nahrlose Unterthanen hat, die im Nothfall der Obrigkeit unter die Arme zu greiffen nicht capabel, sondern beym ersten Unfall das Land räumen, und anderweit betteln müssen. Die Exempel der armen Pfältzer könnens bezeugen.

2. Wenn einer Herrschafft Revenüen so gar genau biß auf einige wenige 1000 zusammen gesucht, und alles zu denen Depensen und nichts in Reserve behalten wird, sondern auch der letzte Thaler fort muß, wie wirds um solche Herrschafft stehen in Stande der Noth, wenn in derer Unterthanen Beutel gar wenig, im Ærario der Herrschafft aber gar nichts vorhanden! Eine solche Herrschafft wird so dann übel gnug dran seyn; Darum das beste Mittel wäre, solche Monopolia nicht zu introduciren, denen Unterthanen solche Nahrung gegönnet, und zu erwarten, biß die Commercia verbessert, und durch viele ein mehrers eingebracht, da mit der Zeit ein doppeltes mehr von vielen einkommen, als von dem oder denen die das Monopolium haben; Inzwischen, ob schon auf solche Gelder im Etat kein facit zu machen, so sind sie doch unverlohren, und wäre gut zu einer Reserve.

2. Hinderniß schwere Zölle.

Die andere Hinderniß, so der Freyheit und Lauff derer Commercien höchst schädlich, sind die schweren Zölle, davon oben schon guten

Theils

Theils Erwehnung geschehen; Also will hier noch, nach des Sprichworts derer Kaufleute erwehnen, daß nehmlich ein kleiner Gewinn, der offt kömmt, weit besser, als ein grosser, welcher selten kömmt; Zum wenigsten were besser auf eine Zeitlang etwas an denen Zöllen zu remittiren, als zuletzt alles verlieren, wie denn schon auf solche Masse mehr verlohren, als gewonnen worden.

2. Requisitum. Das andere Requisitum bey Beschiffung eines Strohms oder Flusses ist: **Ein freyer und ungehinderter Lauff desselben**, oder, daß der Lauff des Flusses durchgehends frey und ungehindert, und auf keinerley Weise der Schiffahrt etwas im Wege sey, so selbige hemmen, aufhalten, oder verwehren können; Es sind aber derer Dinge sehr viel, die an der Schiffahrt oder Beschiffung **eines Flusses hinderlich seyn können**, als: 1. **Die Mühlen, Mühl-Wehre und Dämme**, darüber kan man nicht hinschiffen, sondern es müssen an solchen Orthen, weil man derer Mühlen nicht entbehren kan, zu Beförderung der Schiffahrt entweder Schleusen gebauet werden, um die Schiffe, denen Mühlen unhinderlich durchzulassen. Solche Schleusen aber kosten viel Geld zu erhalten, vielmehr aber zu bauen: Da ins gemein aller Wasser-Bau kostbar ist, so ist insonderheit der Schleusen-Bau am aller kostbahresten, und mag doch bey Anlegung des Fundaments leicht etwas versehen werden, und sodann heißt es hier, wie im Kriege: Bis peccare non licet. Darum bey Anlegung derer Schleusen viel zu consideriren, sonderlich folgende, als: 1. Ob der Ort so beschaffen, daß man ohne Schleuse, und der Mühle ohnbeschadet schiffen könne;

2. Ob

2. Ob auf selbigen Strohme oder Flusse solche austrägliche Commercia zu hoffen, welche nicht allein das grosse Capital, so die Erbauung der Schleusen kostet, in duplo (weil die Erhaltung viel erfordert) verinteressiren, sondern auch über dem, den Lands-Herrn und dem Lande zugleich guten Nutzen bringen könne. 3. Ob auch der Grund so beschaffen, daß man zur Tieffe kommen, und auch den Grund gnug verwahren könne. 4. Ob der Orth auch wohl darzu gelegen, daß er nicht allen Fluthen und Eißfahrten bloß und exponirt stehe, noch einige Verschlemmung und Versandung zu befürchten. Wenn dieses alles seine Richtigkeit hat, und die Gelder in promtù, so ist gut Schleusen anlegen. Oder es ist zu untersuchen, und durch Abwägung des Wasser-Gefälles zu erfahren, wenn man die Kosten einer Schleuß erspahren will, ob nicht durch eine andere Arth von Mühlen-Dämmen, dergleichen auf einigen Flüssen gefunden werden, wie der Sache zu helffen, daß die Mühlen solcher Orthen bleiben können. An Orthen, wo der Grund Felsen, und der Fluß oder Strohm zwischen Bergen gehet, solte es meines Erachtens sehr wohl angehen, wenn die Tieffe des Mühlen-Gerinnes so beschaffen, daß der Fach-Baum bey kleinen Wasser ein par Fuß Wasser behält, und man bey voll-uffrigten Wasser keinen Stau in denen Rädern hat, so giebts eine gute Mühle, und man kan oder muß sodann einen Damm von Steinen schütten gegen und durch den Strohm, in forma hypothenusæ hinaufwerts (da sonsten die Dämme meistentheils diametraliter über den Strohm gehen) mit solcher Schüttung und Bau des Dammes fähret man in solcher Linie fort biß man meistens durch den Strohm ist, und sodann bleibet an diesem Ende denen Schiffen der offene Durchgang.

Bin-

Binnen den geschütteten (gebaueten) Damme aber zwänget und presset sich das Wasser, und der Nachschub macht, das es von Ruthen zu Ruthen höher steiget, je näher es der Mühle kömmt, und je enger es zwängt je höher steiget es, und also muß es ein gut Gefälle und starcken Trieb bekommen. Die Höhe des Dammes oder Wehrs, muß nach dem Anwachs des Strohms angeleget und reguliret werden. Dieses wäre vom ersten Hinderniß freyer Schiffahrt und dessen Remedirung gnug gesagt.

Die andere Hinderniß des freyen und ungehinderten Wasserlauffs, entstehet gemeiniglich von übel angelegten Brücken und deren Pfeilern und Bogen. Aus diesen entstehet der Schiffahrt grosse Gefahr und Arbeit, wenn nehmlich die Pfeiler einer Brücken zu enge, besonders einer steinern, da die Bogen auch nicht hoch und weit genug, daß sich das Wasser davon stämmen muß, so giebts Gefahr beym Durchfahren herunter werts, und beym Heraufbringen derer Schiffe, mehr als doppelte Arbeit und Gefahr. 2. Hinderniß, übel angelegte Brücken.

Dem ist nun bey Anlegung derer Brücken leicht vorzukommen; denn wer eine Brücke über einen Schiffbahren Strohm anlegen will, muß zwar bey dem kleinesten Wasser, wenns ungleich ist, anfangen zu bauen, aber er muß auch den höchsten Anwachs desselben Strohms wissen und wohl consideriren. Soferne der Strohm, wenn er groß wird, keine Neben-Flüsse und Ausläuffe hat, daß sich desselben Gewalt zertheilen kan, so hat sich der Bau-Meister wohl vorzusehen, die Pfeiler nicht alleine weit genug von einander, sondern auch starck genug anzulegen, daß er sie um des kommenden grossen Wassers willen, ein Remedia.

und andere mahl absetzen, und das Spatium je höher je weiter sey, daß die Gewalt des Wassers nicht gezwängt werde, und Schaden thue. Die bogen aber müssen erst angehen, wo die Höhe und Anwachs des Wassers nicht mehr hinkommen oder hinlangt. Die Brücken sind gut, welche in Hangelwerck gebauet, dadurch kan man den tobenden Wasser Raum geben, daß es keine Resistenz findet und Schaden thut. Um der Schiffahrt willen sind auch auf denen Brücken einige Klappen oder kleine Zug-Brücken zu machen nöthig, und auf solche Art ist dieser der 2ten Hinderniß abzuhelfen.

3. Hinderniß, versunckene Bäume.

Die dritte Hinderniß, so den Lauff eines Strohms oder Flusses, und insonderheit der Schiffahrt auf demselben hinderlich ist, sind die versunckene Bäume. Es werden zu Zeiten die Ufere eines Strohms von der Gewalt des Wassers also gewaltig abgerissen, daß die allergrössesten Bäume mit samt dem Ufer hinunter in den Strohm fallen, sie mögen nun auf der Städte, wo sie eingefallen sind, liegen bleiben, oder einen Theil Wegs durch den Strohm oder Eißfahrten fortgeführet werden, und so dann liegen bleiben, so thun sie nicht allein denen Ufern grossen Schaden, indem sie das Wasser des Strohms aufhalten, welches sodann desto stärcker auf die Ufer anfället, und sie wegreisset, sondern auch, weil sie bald verschlemmet, und eingesandet werden, machen sie eine neue Insul in dem Strohm, und wenn dieses nicht geschicht, und sie doch im Strohme liegen bleiben, machen sie die Schiffahrt gefährlich, und beschwerlich, und weil gemeiniglich an denen Orten, wo die Ströhme einen neuen Durchbruch gewinnen, viel Bäume mit eingerissen werden, so ist auch an denen Orten die Schiffahrt am meisten gefährlich.

Diesem ist nun auch Rath zu schaffen, wenn entweder die angrentzende Landes-Herren, denen die Zölle auf solchen Ströhmen zustehen, oder aber die Kauffmannschafft, so auf solchen Strohme traficquiret, die Kosten hergeben, so können vermittelst zweyer ledigen Schiffe bey kleinen Wasser die Bäume geleichtet, und meistens heraus gebracht werden, darzu man nicht alleine gute Winden, nach Art derer Erd-Winden gemacht, die über beyde Schiffe hinweg reichen, sondern auch darneben gute starcke Ancker-Thauen, am meisten aber gute und starcke Ketten, auch eine eigene auf denen Schiffen angelegte Schmiede von nöthen hat, um die gesprengte Ketten sofort wieder repariren zu können, dergleichen auf der Elbe vor ohngefehr etliche 40 Jahren geschehen. Man kan auch, wo es sich schicket, ohne Schiffe auf denen Ufern zu Herausbringung derer dem Ufer nechsten Bäume Anstalt machen, man hat aber so dann mehr Ketten, oder an deren statt starcke Thauen von nöthen; Wenn solche durch starcke Gewalt zersprengt werden, ist der Schade fast irreparabel, und nicht so leicht, als ein Ketten-Gelencke wieder gantz gemacht; doch ist auch der besorgenden Zersprengung der Ketten und Seile durch vervielfachte Kloben in etwas vorzukommen, wenn nehmlich die Kloben nicht mit 1. oder 2. Gängen, wie gemeiniglich, sondern mit mehrern, solten sie auch 9 biß 12 fach seyn, gefertiget werden. Es müssen aber sodann die Thauen zur Vervielfältigung desto länger seyn, auf solche Art habe mit einem 9 fachen Kloben öffters mich, da einen Sack voll Weitzen an einen einfachen gemeinen Bindfaden in die Höhe gezogen, es ist aber Kunst die Kloben recht einzuziehen, oder einzufäden. Remedia.

4. Hinderniß, neue Insuln und Gebüsche.

Die 4te Hinderniß ist die von vorerwehnten eingesunckenen und verschlämmeten Bäumen entstandene Insuln und Gebüsche.

Diese neue Insuln vertheilen das Wasser, daß es sich weiter ausbreitet, und sodann flächer wird, daß man über solche Orte bey kleinen Wasser schwerlich, oder wohl gar nicht ungeleichtet überschiffen kan, welche Ausleichtung sodann nicht allein viel Versäumniß machet, sondern auch denen Schiffleuten eine schwere Arbeit verursachet, und über das denen eingeschifften Waaren, bevorab, wenn sie nicht wohl und tüchtig gepacket sind, nothwendig Schaden thun müssen.

Remedia.

Weil nun dergleichen Insuln und Gebüsche so leicht nicht wieder wegzuschaffen, so muß man nothwendig ein ander Mittel ergreiffen, und da der eine Theil des Flusses um ein vieles schwächer, als der andere, so muß man den stärckesten Theil entweder räumen und ertieffen, oder aber den schwächesten Theil gantz und gar zubauen, so ertieffet sich jener selber; Das Zubauen kan nicht leichter geschehen, als durch einige bey kleinen Wasser in den Sand einzusenckende nicht gantz verscharrete, sondern nur meistens bedeckte Faschinen, welche auch mit Vortheil nicht gar diametraliter einzulegen sind, oder aber man bauet durch kleine Nächter-Zäunigen, welche noch nicht gar einen Fuß hoch und von lauter Laubigen Reiß-Holtz zu machen sind, damit sie von Laube dicht werden, und wenn das Wasser wächset, solches durch die Zäunigen nicht durchgehen könne, sondern meistens drüber gehen müsse, sodann wird es wenigstens so viel Schlamm und Sand als der Zaun hoch ist, hinter selbigen liegen lassen, und der Zaun wird nichts destoweniger doch ausschla-

schlagen und wachsen; In folgenden Jahre, so bald man kan darzu kommen, fähret man mit dieser beyderley Arbeit fort. Wenn denn das starck aufwachsende Holtz sich ausbreitet, so füllet sich der Grund darzwischen gar bald, und das neue Land, vielmehr das drauf wachsende Holtz bezahlet die Arbeit und Kosten überflüßig in weniger Zeit.

Man muß aber zusehen, daß an dem Ort, wo man solcher massen bauen will, man keine Quæstion und Disputat bekomme, oder der Ort, nicht in anderer Herrschafft Territorio gelegen, sodann wäre es besser nach den ersten Modo und Vorschlage zu procediren, als nach diesen letzten.

5. Hinderniß, die Fähren.

Vor eine Hinderniß der Schiffahrt kan man auch die *Fähren* rechnen, nehmlich dieselben Fähren, die man an einem übergespanneten Seile überziehet; Dieses ist eine gute Sache, wo der Strohm in der Enge und Tieffe, und keinen schnellen Fluß hat, denn es fördert die Uberfahrt trefflich, und ob schon ein solch Fähr-Seil viel kostet, kan man doch dargegen, (wenn man will) einen Arbeiter und dessen Lohn auf ein jedes Jahr hindurch allemahl erspahren, und die Leute geschwinder mit der Uberfahrt fördern. Man kan nicht bey allen Uberfahrten die Gelegenheit darzu haben; Dargegen aber an denen Orten, wo der Strohm starck und schnell gehet, gemeiniglich Gelegenheit ist eine Pont Volant anzulegen, wenn es nur attendiret und der alte Schlentrian nicht allzuviel beliebet würde.

Remedia.

Ob nun wohl die Fähr-Seile, wie es scheinet, der Schiffahrt und freye Passage der Schiffe sehr hinderlich sind, so ist doch dieser Sache auch Rath geschaffet, indem, wenn die Schiffe ohne

Mast, i. e. mit niedergelegten Mast den Strohm herunter fahren, sie gemeiniglich, wo das Seil am höchsten, über den Strohm unter selbigen hindurch passiren, wenn aber die Schiffe mit stehenden Maste den Strohm heraufwerts kommen, so ist der Fähr-Meister gehalten, das Fähr-Seil ins Wasser nieder zu lassen, biß die Schiffe drüber gegangen, dargegen ihm vor solche Mühe jährlich ein Trinckgeld gereichet wird. Es lassen auch wohl die Schiffleute selber das Seil nieder, und ziehens auch wieder auf, wenn der Fähr-Meister nicht so fort zur Hand.

Die Einlassung des Seils ins Wasser muß dem Seile nicht schaden, wenn es nur tüchtig gepichet ist.

5. Hinderniß, die Schiff-Mühlen.

Die **Schiff-Mühlen** sind auch einiger massen der freyen und ungehinderten Schiffahrt im Wege. Die Mühlen aber sind nicht wohl zu entrathen, und die Schiffahrt darff um derer willen auch nicht eingestellet werden. Es machen zwar selbige denen Schiff- und Steuer-Leuten grosse Mühe, und gehöret Vorsicht darzu, wenn kein Schade geschehen soll; Ich weiß selber Exempel, wenn die Steuer-Leute sich besoffen, daß sie, wo nicht die Mühle, doch das Well-Schiff übern Hauffen gefahren, und ruiniret. Auch, daß sie ein andermahl zwischen die Schiff-Mühle gefahren, selbige auf ihr Schiff gefasset, loß gerissen, und ein Theil Wegs mit fortgenommen, ein andermahl aber etliche Lasten Saltz mit einen Quack davor, in Grund gesencket.

Remedia.

Es kan aber solches so wohl durch Vorsichtigkeit meistens verhütet werden, und über diß könte man, der Sorge und Schaden zuvor kommen, wenn man oberhalb der Schiff-Mühle ein und andere Pfahl einrammelte, und von einem Pfahl

zum andern, ein- und andern Baum, oder Stamm-Bau-Holtz, so mit wenigen Ketten-Gelencken aneinander gehencket, zöge, und fliessen liesse, so könten vor selbigen, wenn sie in die Scheege des Flusses gerichtet, die Schiffe abgehalten werden.

7. Hinderniß, allzugrosse Tieffen, und gefährliche Strudel.

Den freyen und ungehinderten Lauff der Schiffahrt auf denen Ströhmen und Flüssen, halten auch auf, einige **ungewöhnliche grosse Tieffen, und die grosse Strudel, welche selbige verursachen.** Dieses ist gemeiniglich bey denen grossen ins Wasser geführten Gebäuden, Brücken und Mühl-Wegen anzutreffen. Der starcke Ausbruch des Wassers, so zuvor gezwängt und verhindert war, reißt mit seiner Gewalt, wenn er ins freye kömmt, den Grund sehr tieff aus, so daß selbiger mit Stacken und Stangen nicht zu ergründen, weil nun aber ein solcher Strudel starck umtreibet, und alles nach sich ziehet, so lauffen auch die Schiffe in Gefahr mit eingezogen zu werden, weil wegen der nicht zu gründenden Tieffe nicht gnug gewehret werden kan; So dieses geschicht, bevorab, wenn die Schiffe wohl geladen sind, werden sie über Port voller Wasser geschlagen, und müssen mit Verlust derer geladenen Güther und des Lebens derer drauf befindlichen Menschen sincken.

Remedia.

Deme aber kan man mit eben demselbigen Mittel, welches bey denen Schiff-Mühlen vorgeschlagen, zuvor kommen; wenn nehmlich längst dem Wege oder Strudel dergleichen fliessende und zusammen gekettete Bäume oder Bau-Höltzer straff angezogen, und an beyden Enden an Pfählen, oder sonsten nach Gelegenheit des Orts befestiget, auf den Wasser den Sommer hindurch, so lange die Schif-

fahrt wäret, wohlbefestiget erhalten werden, so sind die Schiffe hinter selbigen in salvo und ausser Gefahr des Einziehens und Sinckens. Die Höltzer und Bäume sind hernach unverlohren, und ohne Schaden, können nach diesen Dienst wohl verbauet, und auf nechsten Sommer andere neue darzu genommen werden. Dieses ist eine Sache, so wenig Kosten machet, ja fast keine, wenn die 2 oder 3 Pfähle erst einmal gerammet sind, und kan doch damit grosser Schade und Unglück verhütet werden.

Ubrige besorgende Gefahren, Hinderniß und Schaden kommen meistens auf die Vorsichtigkeit und Verstand derer Schiffleute, insonderheit derer Steuerleute an, welche, wenn sie wollen, und den Verstand haben, leicht verhüten können, daß ein Schiff nicht über den Strohm gohre, noch bey Segelung in die Ufere, oder an die Felsen, oder aufn Sand lauffe und strande, oder auf einige maße Schaden nehme, noch daß solches denen Mühlen, Wehren und Mühl-Dämmen zu nahe komme, wenn sie nehmlich bey allen diesen in Zeiten die nöthige Vorsicht gebrauchen, wissen und anwenden.

Dieses sey nun gnug gesagt von dem andern nöthigen Requisito, bey Beschiffung eines Strohms oder Flusses, nehmlich, den freyen ungehinderten Lauffe desselben, auch von dessen hierbey sich befindenden vielen Hindernissen, und aller deren nöthigen und nützlichen Remedirung.

3te Requisitum, eine nöthige und gehörige Tieffe.

Folget nun ferner von dem 3ten Requisito, bey Beschiffung eines Strohmes oder Flusses, nehmlich einer gehörigen Tieffe des Wassers: Denn so wenig ein Fuhrmann aufn Lande über Berg und Thal ohne Weg, oder ohne Brücken über grosse Wasser fahren kan;

kan; eben so wenig kan ein Schiffer über trockenes Land, oder über untieffe Oerter und Flächen ohne gnugsame Tieffe, des Wassers (ohne ausgeladen) überschiffen, es muß vielmehr das Schiffen gar anstehen, wo man nicht gnugsame Tieffe des Wassers hat, wie man leider auf denen meisten Ströhmen bey trockenen Wetter in denen Sommer- und Herbst-Monaten mehr als zu viel, zu grossen Schaden der Kauffmannschafft und Handels, und nicht geringen Nachtheil der Landes-Obrigkeit, die einen grossen Abgang an ihren Zöllen dadurch erleiden müssen, vielfältig siehet und erfähret, deme doch mit wenigen abzuhelffen wäre, wenn die Besorgung dieser Dinge von so grossen Herren als eine wichtige Sache dero grössesten Ministris anvertrauet wird (welches an sich selber zwar gut) von ihnen so wie es nöthig ist, völlig zu Wercke gestellet werden könte. Aber, weil solche grosse Ministri, 1) viel andere wichtige Occupationes haben, ja meistens damit überhäuffet sind, so fallen ihnen viel andere Verrichtungen vor, ehe sie von diesen so viel Information einnehmen, daß sie darauf ein heilsames Concept fundiren können, und weil sie also 2) derer Dinge keine eigene gründliche Erfahrung haben können, wie andere, die mit dergleichen Dingen ihre meiste Lebens-Zeit hingebracht, (denn sie haben ihr Gemüth zu andern Dingen von Jugend auf appliciren müssen) so können sie die ihnen vorgetragene Vorschläge in dergleichen Dingen nicht anders, als nach dem Scheine und nach der Opinion, so sie von Autore haben, prüfen: Wenn sich denn ein Betrüger von grossen Ansehen und scheinbaren Worten bey ihnen angiebt, so trauen sie gemeiniglich dessen meisterlichen Worten; Wenn aber in der That wenig erfolget, und die Herrschafft betrogen ist, so trauen sie

zwar denen Fremden nicht mehr, vertrauen aber hingegen solche wichtige Dinge, einen von ihren eigenen Creaturen, die sich zwar auch viel vermessen, weiter aber nichts davon verstehen, als was sie von andern hören, oder gehöret haben: Ein solcher thut denn zwar mit anderer Leute Rath, was er kan, und wenn er schon noch mehr als jener Betrüger seine Interesse suchet, so mag doch die gute Meinung, die sein Patron von ihm hat, und der gute Accefs bey selbigen, am meisten die scheinbahre Vorstellung oder Entschuldigungen, und endlich die guten Dienste, so er seinen Patron erweiset, und nutzet, alles gut machen. Wenn die Wahrheit nicht allzu odiös wäre, könte bey dieser Extravaganz noch viel gesagt werden, wie dergleichen Leute unterm Scheine der Pflicht die Herrschafften betrügen, ehrliche Leute, die mehr als sie verstehen, unterdrücken, und doch nie der Herrschafft, sondern ihr eigenes Interesse suchen, wenn sie sich auf ihrer grossen Patronen Hulde zu verlassen wissen. Es ist aber besser, daß wir im angefangenen fortfahren, und die Hindernissen, welche Tieffe eines Flusses bey dessen Beschiffung im Wege stehen, nach einander erwehnen.

1. Hinderniß bey der Tieffe, die vielen Sand-Bäncke.

Die erste Hinderniß an der Tieffe, sind die vielen Sand-Bäncke, so gemeiniglich in Ströhmen und Flüssen zu finden, absonderlich in denen, derer Grund Trieb-Sand ist, wie in der Elbe und Mulde; Diese erstrecken sich theils kaum auf einen Büchsen-Schuß lang, theils ziehen sich sehr lang und continuiren weit hin: Diese sind die schlimmesten. Allesamt entstehen entweder bey Ergiessung des Strohms, oder bey grossen Eißfahrten, und dahero kömts auch, daß sie an einem Orte auch nicht lange liegen bleiben, sondern

meistens bey erster Ergiessung des Strohms oder nechster Eißfahrt weit geführet werden, es wäre denn, daß etwas hinter einem Zuwachs oder Anlage, liegen bliebe. Diese Sand-Bäncke sind der Schiffahrt sehr hinderlich, denn so bald ein Schiff in eine solche Sand-Banck auf den Grund zu sitzen kömmt, und stecken bleibet, so bald legt sich der immer treibende Sand häuffig um das Schiff herum, also, daß selbiges je länger je tieffer drein kömmt, und mit desto länger Arbeit muß heraus gearbeitet werden. Bißweilen müssen Flöße und Schiffe sitzen bleiben, biß das Wasser wieder wächset, und sie hebet. Remedia, und Mittel hierwieder sind unterschiedlich: Am leichtsten aber ist der Sache zu helffen, durch ein Theil eines Instruments oder Machine, davon bey nachfolgenden Punct oder bey Abschaffung der andern Hinderniß ein mehrers zu melden, Gelegenheit seyn wird.

Remedia.

Die 2te Hinderniß in einigen Ströhmen sind die **festen aus harten Kieß-Grunde bestehende Bäncke.** Diese sind in theils Flüssen so sehr feste, daß man mit Hacken und Picken fast nichts dran gewinnen kan, und ist solche harte Rinde selbiger Bäncke öffters von 8. biß 9. Zollen dicke, und gleichsam zusammen gegossen oder in einander gebacken. Diese sind nicht allein der Schiffahrt hinderlich und im Wege, sondern auch, wenn bey mäßigem Wasser die Schiffe mit Gewalt gezogen und geschleppet werden, thut es denenselben grossen Schaden, indem die Bohlen des Bodens abgeschliffen und sehr geschwächet werden, ja es geschicht wohl zu Zeiten, daß auf einem spitzigen Stein oder etwas dergleichen der Boden des Schiffs auf einmahl ruiniret wird, und zu lecken beginnet. Diesem

2. Hinderniß, einige Feste aus Kieß bestehende Bäncke.

sem ist so leicht nicht abzuhelffen, wie den Bäncken in Trieb-Sande, denn wenn man mit dergleichen Instrumenten, mit welchen in Holland die Revieren und Fahrten geräumet werden, solches anfangen wolte, würde es nicht seyn. Doch sind noch dreyerley gute Mittel, vermittelst welcher solcher Räumunge und Ertieffung füglich, nützlich und unkostbar geschehen kan. Das erste ist ein oder 2. Instrumenta, so sonderlich hierzu zu fertigen, welche über 4 rthlr. nicht kosten, mit denen der Grund leicht und bald aufzubrechen, das erste und der Vortheil hierbey ist, den aufgebrochenen Grund bald weg zu schaffen, dieses kömmt abermahl auf zweyerley an, deren letztes das dritte hier vorgeschlagene Remedium ist, so da bestehet in einem Instrument oder Machine, so man nach Belieben kostbar oder unkostbar nach Proportion der Arbeit, die man damit zu verrichten gedencket, machen lassen kan, vermittelst dessen in Räumung derer Flüsse grosse Dinge verrichtet werden, ja die Flüsse allezeit, auch bey trockenen Zeiten navigabel erhalten werden können, welches zu grossen Vortheil der Handlung, die sonst in trockenen Zeiten auf dergleichen Ströhmen gar anstehen muß, am allermeisten aber dem Landes-Herrn, der die Zölle zu heben hat, zum grossen Nutzen gereichet. Darbey allermeist zu consideriren, daß 1) ein solch Instrument nicht allzuviel kostet, dennoch 2) durabel und 3) grosse Dinge zu verrichten, und zwar 4) mit weniger Personen Hülffe, capabel und sufficient gnug ist, dessen Nutzen eine eigene tüchtige Beschreibung wohl meritirte, die aber anders wohin und auf eine andere Zeit gewisser Ursach willen verschoben wird. Dieses eintzige nur davon ist noch zu gedencken, wenn man die neu erfundene, vor die besten geachtete, von ihren Inventoribus

bus sehr gerühmte, in denen allerneuesten kostbahren Italiänischen Büchern befindliche Machinen und Instrumenta, auch derern Structur und Vermögen mit diesen Instrument gegen einander hält, so wird dieses jenen gewiß weit prævaliren, und wenn nur ein Modell dessen verständigen ohn-neidischen Leuten gezeiget wird, solte sich dessen Æstim ohne Recommendation finden.

3. Hinderniß, der Tieffe sind Felsen und felsigter Grund.

Nun wollen wir auch sehen die dritte Hinderniß an der Tieffe des Wassers; Solche nun sind **Felsen** oder **ein felsigter Grund**. In theils Flüssen, absonderlich in denen die durch Gebürge gehen, und ein starckes Gefälle haben, ist der Grund vielmahls Felsen oder felsicht. Wenn nun an solchen Orten bey kleinen Wasser die Schiffende noch so viel Mühe und Arbeit anwenden, schaffen sie doch nichts, und müssen doch ausladen, oder zum wenigsten leichten, welches nicht allein viel Zeit wegnimmet, sondern auch sauere Arbeit ist, und öffters denen geladenen Waaren und Gütern nachtheilig, insonderheit ists schädlich, wenn dieses Aus- und Einladen öffters geschehen muß, und wenn schon zu Zeiten die Schiffer mit zusammen gesetzter Mannschafft ein Schiff mit einen Theil Ladung über zu schleppen gedencken, so gehets doch nicht wohl an, oder geschicht mit dem allergrößten Schaden des Schiffs und des Schiffs-Herrn.

Es finden sich auch 2) solche Orter in der Saale, einer ist der sogenannte Eisenfurth in Anhaltischen, oberhalb dem Forwercke Grimsleben, der andere ist gegen dem Dorffe Trabutz unterhalb Calbe.

Remedium

Hier ist nun nicht so leicht Rath zu schaffen, wie in einem andern Grunde, sondern die Felsen müssen nothwendig unter dem Wasser mit

Pulver

Pulver abgesprenget, und sodann die Steine ausgeräumet werden. Das beste hierbey ist, daß die Felsen in solcher Länge nicht zu continuiren pflegen, wie die Sand-Bäncke, und daß sodann eine solche durchgebrochene Passage immer gut bleibet, und nicht leicht wieder zuläufft, oder zusandet, wie in denen Sand-Bäncken bißweilen nach kurtzer Zeit geschiehet. Es kömmt denen Unwissenden diese Arbeit zwar ungereimt vor, wie nehmlich das Feuer unter dem Wasser brennen und seinen Effect thun kan. Deswegen als vor einigen Jahren die Tiber in Italien an einigen Orten auf solche maße ertieffet wurde, ward es als was grosses und sonderliches in die Novellen gebracht, da doch An. 1689. als ich die Müglichkeit der Beschiffung des Saals-Strohms, und die Ursache, warum es zu zweyen mahlen (da es tentiret worden) nicht reussiren können, in einer Deduction demonstriret, ich in selbiger damahls mich auch zugleich offeriret, solche Felsen in der Saale auszusprengen; Es bohret sich ja mit dem Berg-Bohrer nirgends besser in die Steine als in Wasser; Das Pulver ist ja in einer gewächßt- oder von gethranten Leder gemachten Patrone ebenfalls trocken unter Wasser zu bringen, und sodann mit einem Wasserharten Thon oder Letten zu verwahren, und fest zu verstopffen, und wenn in die geladene Patrone ein blechen Röhrlein mit Zünd-Pulver (dessen Länge nach der Tieffe des Wassers gerichtet seyn muß) befestiget wird, kan man über den Wasser ein stücklein Leder oder sonsten etwas ans Röhrlein binden, so statt der Pfannen dienet, darauf das Zünd-Pulver und den Zünd-Faden legen kan.

Man kan auch das Röhrlein erspahren, und an statt dessen nur ein trocken Rohr aus einem Teiche nehmen,

die Knoten desselben mit einem starcken Drahte durchstossen, mit Zünd-Pulver füllen, und in die Patrone wohl befestigen, und vor eindringendes Wasser verwahren; Dieses Rohr kan eben das thun, was ein blechenes kan, und kostet nichts. Sonsten machen die Feuerwercker durch ihre Kunst und gehörige Materien, daß das Feuer so wohl unter als ober dem Wasser brennen muß.

4. Hinderniß, der Wasser-Tieffe, eine grosse Verschlämmung.

Es kommt bißweilen noch eine Hinderniß der gehörigen Wasser-Tieffe, welche die 4te, und solche ist eine unverhoffte grosse Verschlämmung. Es begiebet sich zu Zeiten, daß in denen Flüssen, so einem hohen Lande, oder durch Gebürge gehen, entweder in der Fasten-Zeit bey Abgang des Schnees und Eises, oder aber in Sommer bey starcken Platz-Regen und Gewittern, am allermeisten aber bey ereigneten Wolckenbrüchen von denen Gebürgen und Thälern viel Land durch die Fluthen abgeschwemmet, durch des Wassers Gewalt abgerissen, in denen Thälern und Bächen fort- und endlich in den Fluß oder Strohm geführet wird. Solche eingeführtes Land-Kieß-Steine und allerhand Materien, füllen so dann in dem Flusse die Tieffe des Wassers an dem Orte, wo sie hinein geführet sind, aus, und machen dagegen eine Fläche, welche deme, wenn sie sich sofern in den Strohm oder Fluß erstrecken, daß die Schiffe ungeleichtet nicht vorbey kommen, nothwendig geräumet und wieder ertieffet werden muß.

Remedium

So dieses nun durch Menschen-Hände geschehen solte, würde es viel kosten, darum auch ebenfalls hier kein besser Mittel zu finden seyn mag, als das oben schon recommendirte Instrument, und dessen rechte Adhibirung.

Die

5. Hinderniß der Wasser-Tieffe, ist Vertheilung des Wassers durch die Insuln.

Die 5te Hinderniß gehöriger Wasser-Tieffe ist die Vertheilung des Wassers durch die Insuln. Wie es nun heisset vis unita fortior dispersa, also mag man auch sagen, Aqua unita fortior (profundior) dispersa. Es ist droben schon gedacht, daß die Insuln und Werder in denen Flüssen und Ströhmen an dem freyen Lauff derselben hinderlich, und hier bey der Wasser-Tieffe machen sie gemeiniglich noch grösserere Hinderniß, indem das zertheilte Wasser die vorigte Tieffe nicht behalten kan, und daher verursachet solche gemeiniglich der Schiffahrt verhinderliche Flächen.

Remedium

Daß nun auch hierwieder Mittel und Rath sey, entweder mit Ertieffung des stärckesten Theils des Flusses, oder gäntzlicher Zubauung des schwächesten Theils desselben, daß das Wasser sich wieder zusammen geben muß, ist droben schon bey dem 4ten Hinderniß des andern Requisiti, nehmlich des freyen Wasser-Lauffs genugsam und ausführlich gezeiget, darauf man sich hier beziehet, und nun zur 6ten Hinderniß gehöriger Tieffe des Wassers sich wendet, selbige nun ist 6) eine allzugrosse Ausbreitung des Strohms. Solche Hinderniß geschicht gemeiniglich an denen Orten, wo die Ufere nicht feste, und entweder von einem Eiß-Schutz oder einer andern gewaltigen Einschlämmung sich mitten des Flusses eine Fläche gesetzet, so mit der Zeit eine Insul werden könne, so fället die Wassers-Gewalt zu beyden Seiten, reisset die Ufer nieder, und vertheilet das Wasser sehr, so daß nirgend eine Tieffe bleibet, sondern ein Furth und Fläche durch den gantzen Strohm wird.

6. Hinterniß an der Wasser-Tieffe, allzugrosse Ausbreitung.

Diesen

Diesen kan nun auf zweyerley Art geholffen werden, entweder mit einer guten Austieffung, dahin sich denn das Wasser wieder zusammen geben muß, oder durch eine Zusammenzwängung des Wassers durch kleine Zäunichen, davon droben gedacht, welche von beyden Seiten vom Rande des Wassers dem Strohm schrege hinunter werts in lineam hypothenusæ gegen einander zuführen, doch nur so weit, daß dem Strohme zwischen beyden eine gehörige Oeffnung und freyer Lauff bleibet, auf solche masse steiget an denen Zäunen das Wasser, und wird also tieffer; Remedia.

Wenn der Grund nicht sehr feste ist, reisset es auch den Grund tieffer aus, und sodann kömmt der Strohm wieder in Ordnung. Diß muß gemacht werden bey kleinen Wasser, und muß hinter den kleinen niedrigen Zäunen mit fester Materie gefüllet werden; wenn das Wasser wächset, gehet es drüber ohne Schaden.

Die 7te Hinderniß an der Tieffe des Wassers ist Schlamm und Moder; Solcher nun ist in denen schnellen Flüssen wenig zu finden, die haben einen reinen Grund; Dahingegen ist dessen desto mehr in denen seichten und stillen Wassern, die fast keinen Strohm haben, in einem ebenen Lande hinfliessen, und fast keine Gefälle haben. 7. Hinderniß an der Wasser-Tieffe, ist Schlamm und Morast.

Gleichwie nun der Trieb-Sand und andere Dinge Untieffen machen, wie zur Gnüge schon gezeigt, also thuts auch dergleichen häuffiger Schlamm und Moder.

In Holland, da dergleichen in denen Fahrten viel ist,

wird solcher ausgeschafft, durch das Backern, welches geschicht durch ein Rad, welches den Moder in Grunde schöpffet, und in die neben geführte Schouten oder Schifflein fället, mit denen solcher ferner aufs Land geführet wird. Wenn die Gelegenheit darnach ist, so kan man auch auf die Art, wie die Sand-Bäncke, ausräumen und ertieffen; Man muß zuvor die Tieffe unter- und oberhalb erkundigen, und sodann selber judiciren, welche Art nehmlich unter beyden am besten und vortheilhafftesten könne practiciret werden.

8. Hinderniß der Wasser-Tieffe, neue Durchbrüche des Strohms

Die 8te Hinderniß an gehöriger Wasser-Tieffe, erfolget gemeiniglich bey neuen Aus- und Durchbrüchen des Strohms oder Flusses; Solche nun sind in grossen Ströhmen so ungemein und seltsam nicht, dahero so viel alte Alvei neben den Ströhmen, derer Eingang verschüttet, von denen Ströhmen abgesondert, unbewachsen sind, in welchen theils vor kurtzer Zeit, theils vor langen Zeiten der rechte Fluß gewesen, und durch einen Durchbruch verändert worden, und dahero kömmts, daß so viel Oerter der alte Rhein, die alte Elbe, die alte Saale und dergleichen genennet werden. Wo nun dergleichen angetroffen wird, muß der kürtzeste und tieffeste Weg erwehlet, und vollends ausgetieffet werden; Und es ist schier am allermeisten zu considiriren, ob der neue Wasser-Lauff bestehen könne, und ob er nützlich oder schädlich an dem Orte sey; Wenn das Herrschafftliche oder publicum Interesse, oder einige andere politische oder oeconomische Ursachen erfordern, daß der neue Durchbruch wieder zugebauet werden muß, so ist dar-

daran keine Stunde zu versäumen, denn je länger man harret, je kostbarer wird hernach der Bau. Darbey ist nun abermahls wohl zuzusehen, welcherley Art des Baues man am beständigsten und doch mit wenigen Kosten machen könne. An Orten, wo entweder der Grund sehr hart, so daß keine Pfähle unversuchet einzubringen, oder aber, wo der Grund schon allzutieff ausgerissen, die Pfähle in einen weichen Grund leicht eingehen, und wegen der Tieffe und schlimmen Grundes sehr lang seyn müssen, ist gar nicht rathsam, einen kostbahren Bau von Pfählen und Bohlen zuzuführen, weil er sehr viel kostet, und an einen solchen Orte selten lange bestehet, sondern es ist besser, und der Herrschafft verträglicher, mit Einsenckung vieler Strohm-Körbe und Steine den Durchbruch zu verstopffen, und damit wieder einen festen Grund und Land zu machen, und solches um so viel mehr, wenn man die Steine nicht ferne von dannen mit mäßigen Kosten haben, oder auf dem Strohme bald zuführen kan; und hat sich eine Herrschafft nicht dran zu kehren, ob gleich ein Baumeister um des Interesse willen vor sich oder einen guten Freunde ein anders rathen möchte; Die Strohm-Körbe aber müssen geschwinde nach einander eingebracht werden, auch der Durchbruch vor einen neuen Uberfall des Wassers gnug erhöhet werden. Das auf solchen Bau hernacher aufwachsende Holtz, bezahlet successivè die Kosten solches Baues wieder, bey jener Art zu bauen aber bleibet dergleichen aus.

Nun folgt das 4te Requisitum bey Beschiffung eines Strohms oder Flusses, solches sind nun reine und freye Ufere, das ist, 4. Requisitum bey Be-

schiffung eines Strohms nehmlich reine und freye Ufere.

daß die Ufere rein und frey seyn von Bäumen, Gebäuden und andern Dingen, so die Schiffenden hindern oder aufhalten können. Denn obgleich die Dinge, so ausser dem Wasser sind, die Schiffe nicht aufhalten, so hindern sie doch die Schiffleute, daß selbige, wenn sie, wie gemeiniglich geschicht, die Schiffe aufwerts ziehen müssen, um dergleichen Hinderniß willen entweder gar nicht fort, oder doch aufgehalten, und schwerlich oder langsam fortkommen.

Dergleichen Hindernissen sind abermahl unterschiedliche, als:

1. Hinderniß auf denen Ufern, allerhand Fortifications-Vestungs- und andere Gebäude.

1. **Allerhand Gebäude**, in specie: Fortificationen **und Festungs-Baue**; Dergleichen sind, Wälle, Graben, Schantzen, Citadellen ꝛc. weil nun selbige denen Flüssen allernächst und zum Theile gar drein gebauet, und es sich etwan begiebt, daß die Schiffleute an dem gegen über stehenden Ufer, einiger auch grossen Hinderniß willen ebenfalls nicht fort- und vorüber können, und also doch an den Vestungs-Bau vorbey müssen, so ists wohl an dem, daß ihnen daselbsten keine *Passage* zu Fuß gegeben wird; Es könten aber dennoch vielmahls, wenn man wolte, denen Schiffen dann und wann einige Arbeit und Beschwerlichkeiten abgenommen, und durch ein- und anderes Mittel ihnen Erleichterungen gemachet werden, zum Exempel: Man könte an gemauerten Vestungs-Wercken einige grosse und starcke Ringe eingiessen lassen, und einige Thaue oder Seile dran befestigen, an welchen sich die dem Strohm herauf schiffenden herauf helffen könten, oder, wo keine

Remedia.

ge-

gemauerte Wercke, kōnte hier oder da ein Pfahl oder grosser Stein in die Erde befestiget, und mit dergleichen starcken Ringen versehen werden; Dieses würde der Vestung keinen Schaden thun, denen Schiffenden aber die Arbeit sehr erleichtern, es würde viel Gefahr dadurch verhütet, und viel Zeit damit gewonnen werden können. Bey andern Ædificiis publicis und Obrigkeitlichen Gebäuden, als Stadt-Mauern und andern, kōnte dergleichen geschehen; Insonderheit kōnte dieses, wo man den Strohm herauf und entgegen mit grosser Beschwerlichkeit durch die Brücken muß, mit dem allergrösten Vortheil und Nutzen practiciret werden. Wenn nebst dem, daß man vermittelst der Ringe an der untern Seiten der Brücke sich an dieselbe herauf ziehen kōnte, fernerhin auch oberhalb derselben ein guter Ancker eingesencket, an selbigen ein wohl gepichtes langes Ancker-Thau befestiget, und vermittelst derer kleinen Schiffgen wie bey denen fliegenden Brücken gebräuchlich, dasselbe Thau über dem Wasser schwebend erhalten würde. Dieses Ancker-Thau oder Seil müste biß unter die Brücke hindurch reichen, damit die unterhalb der Brücke angekommene Schiffe sofort ohne Verweilen, sicher und ohne Gefahr sich an denselben herauf helffen kōnten: Bey eingestellter oder geendigter Schiffahrt würde das Seil abgenommen und verwahret. Die Ædificia privatorum findet man selten so nahe am Wasser, daß sie die Schiffenden hindern oder aufhalten kōnten;

So sichs ja begeben solte, daß ein Privatus ein Gebäude so nahe am Wasser hätte, daß der Schiffahrt hinderlich, so wäre er Jure gehalten, solches propter commune bonum gar hinweg oder denen Schiffen-

 den

den eine sichere und bequeme Passage zu verschaffen.

2. Hinderniß auf den Ufern, hohe und steigle Berge.

Es trägt sich 2) auch zu, daß bey Beschiffung eines Strohms, da die Schiffe gemeiniglich gegen den Strohm herauf gezogen werden müssen, durch einige steigle Berge, da die Schiffere beschwerlich oder gar überkommen können, die Schiffahrt gehemmet wird, da ist dann abermahl viel Arbeit und Versäumniß.

Remedium

Ob es nun wohl scheinet, daß Berge zu versetzen, oder Berge wegzubringen, eine fast unmögliche Arbeit und vergebliches Unterfangen sey, so ist doch kein unmügliches Werck, noch allzukostbahres Vornehmen, an solchen Orten eine Passage vor die Schiffenden zuwege zu bringen, denn solche Berge sind Felsen. Ist nun der Stein zum Bauen dienlich und brauchbar, so mag leicht eine Ruthe breit abgesprengt werden, so breit gnug ist zu einen Weg vor die Schiffer. Die abgesprengten Steine können weggeschifft und verkaufft werden, und alle Unkosten, auch, nach Gelegenheit ein mehrers daraus gelöset werden.

Sofern aber die Steine zum Bauen untüchtig wären, so dienen sie doch zum pflastern, wären sie auch dazu nicht nütze, so dienen sie doch zum ausfüllen, und kömmt schon dereinsten die Zeit, da man sie gebrauchen kan, absonderlich sind sie bey Ausbesserung derer Mühl-Dämme und wehren wohl anzubringen, nichts weniger auch sind sie gut zum ausfüllen derer Wasser-Gebäude, die man dem Einbruche des Wassers zu wehren machen muß, item: die Ströhm-Körbe, die man eben um solcher Ursach willen einlegen muß, damit

zu

zu füllen. Es könte bey diesen und dergleichen Dingen offtmahls viel nützliches geschehen, wenn entweder von denen, denen es zukömmt, dergleichen wegen anderer nöthiger Geschäffte besorget werden könte, oder ihnen an Erfahrung nicht mangelte. Am allerbesten wäre es, daß dazu fleißige und getreue Leute bestellet würden, dir nicht abwesend, sondern in Loco zugegen und der Sache kundig wären, sie würden, wenn sie nicht interessiret, ihre Bestallung bald wieder einbringen.

Wie nun die hohen Berge und Felsen denen Schiffenden Hinderniß und Auffenthalt machen; Also thun es 3) auch die tieffe Thäler zwischen solchen Bergen, denn die Schiff-Ziehende können zu Zeiten wegen selbiger eben so wenig förder kommen, als wegen der Berge, und also haben sie auch an solchen Orten abermahls Versäumniß und Arbeit. Es scheinet abermahls schwer zu seyn, solchen abzuhelffen; Es wird aber auch hier nicht allzu kostbar fallen, Mittel zu schaffen, wenn die Gelegenheit des Orts zuvor wohl betrachtet, und nach Uberlegung das unkostbareste Mittel ergriffen wird. Gemeiniglich sind an solchen Orten Steine gnug, und weil die in denen Bergen offtmahls zusammen lauffende grosse Wasser-Fluthen alles, was in einen solchen Thal mag eingefüllet werden, leicht und bald wieder wegreissen, und durchbrechen, so wäre wohl an einen solchen Orte, weil die Steine bey der Hand sind, das scheinbareste und nechste Mittel den Thal mit einer Brücke, unter welchen das Wasser gnugsamen Raum zum Lauffen behielte, zu schliessen, es würde vermuthlich Kalck und Mauer-Lohn nicht allzu grosse Kosten machen. Es ist zwar dieses

3. Hinderniß auf denen Ufern, tieffe Thäler.

Remedia.

Mittel gut, wo es nicht zu ändern, wenn man aber mit nähern Kosten zum ausfüllen kommen könte, und absonderlich wenn das Thal etwas weit, so wäre ein Wall oder Damm statt der erwehnten Brücke zu wehlen, und zu machen, es würde aber nothwendig ein Fluth-Bette zugleich angelegt werden müssen, damit solcher Wall bey entstehender Fluth nicht so fort wieder weg gerissen würde, und da ist wiederum zu überlegen, ob das Fluth-Bette unkostbar von Steinen oder von Holtze zu machen, auch, welcherley Art unter beyden nach Gelegenheit desselben Orts am längsten bestehen möchte.

Alle diese Umstände sind nöthig wohl zu überlegen, ehe man Geld anwendet.

4. Hinderniß an denen Ufern, Münde und Einflüsse anderer Flüsse.

An unterschiedenen Orten begiebt sichs auch, daß 4) **die Münde und Einflüsse anderer Flüsse** die Schiffende viel aufhalten, denn so offt die Schiffende ans Land legen und still halten müssen, giebt es Versäumniß, ist auch sonsten kein Vortheil dabey, wenn die Treck-Leine offt eingenommen und naß gemacht werden muß. Dieses ist nun eine Sache die nicht zu ändern ist, es wäre denn ein schmahler Einfluß, der mit einer unkostbahren Brücke oder einem Steige leicht zu belegen; Es würde doch solche Brücke denen Fluthen und Eißfahrten exponiret seyn, und schwerlich lange bestehen, darum das beste Mittel ist, so bereits ergriffen und stets practiciret wird. Es muß nehmlich bey jedem Schiffe ausser dem Quaack, (so nennet man auf hiesigen Ströhmen Nieder-Teutschlandes die Schiffe oder Schouten, mit denen

die Last des Schiffes an denen flachen Orten des Strohms zum Theil ausgeleichtet, und so viel es nöthig, ausgeladen wird, daß es über gehen kan) ein etwas grosser und tüchtiger Kahn gehalten werden, in welchen sich das Schiff-Volck von einem Schiffe auf einmahl übersetzen und ein Theil der Treck-Leine mit hinüber nehmen kan; Zu dieser Sache nun ist wohl kein ander Expediens und besser Mittel zu finden, darüm es auch also bleiben muß.

Fünfftens können die Schiff-Ziehenden an manchen Orte nicht wohl fort kommen, sondern werden gehindert, durch allerhand Bäume, Büsche und Gesträuche; An denen Bäumen pflegt die Treck-Leine sich anzuhängen und zu verwickeln, wiewohl, so viel möglich ist, selbiger über geholffen wird, so wirds doch bißweilen versehen, und zu lange darmit geharret, sodann es der Leine nothwendig zum Schaden gereichen muß.

5. Hinderniß auf denen Ufern, Bäume, Büsche, und Sträucher.

Wegen der dicken Gesträuche kan das Schiffs-Volck, so das Schiff ziehet, offtmahls auch nicht wohl fortkommen, und haben davon viel Ungemach. Diesen allen ist bald beyzukommen, und Rath zu schaffen, durch Abhauung dergleichen Bäume und Gesträuche. Und ist wohl an dem, daß ein Prrivatus, der dergleichen in seinem Fundo auf denen Ufern hat, zu Wegschaffung derselben bald angehalten werden kan, wo nicht, so legt das Schiffs-Volck selber bald Hand an. Es gehet aber bey Herrschafftlichen Gütern nicht so an, vielweniger in anderer Herrschafften Territorio, selbige müssen um Wegschaffung

Remedia.

O 5 der-

dergleichen Hindernissen gebührend angelanget und ersuchet werden.

Es mag dieses von denen Hindernissen auf denen Ufern auch genug seyn, es wird ausser diesem nichts besonders vorkommen (was den Fluß oder Strohm belanget, dessen hier nicht Erwehnung geschehen. Doch ist noch rückständig von einem General-Hinderniß der Schiffahrt, so die grösseste und Haupt-Verhinderung ist, etwas weniges zu gedencken, es ist selbige die Berührung anderer Herrschafften Land: je mehr man durch solches schiffen muß, je beschwerlicher ist die Schiffahrt, denn nicht allein bey Kriegs-Zeiten solche Herrschafft, wenn sie feindselig ist alle Schiffahrt und Commercia turbiren, hemmen und verstöhren kan, sondern auch öffters bey Friedens-Zeiten, wenn beyderley Herrschafften nicht in einer guten Harmonie stehen, kan ein Theil den andern durch Erhöhung der Zölle sehr schädlich fallen, und die Commercia damit verderben, wie denn ohne dem, als Anfangs schon gedacht worden, die schweren Zölle der Schiffahrt die grösseste Hinderniß machen;

Universal- und Haupt-Hinderniß.

Um zweyer solcher Zölle willen, nehmlich zu Barby und gegen Schönbeck ist vor ohngefehr 2. oder 3 Jahren unsern Allergnädigsten Könige ein Vorschlag geschehen, einen Canal aus der Saale zu Kalbe biß nacher Fersa 2 Meil Wegs lang, biß in die Elbe zu führen, damit man derer beyden erwehnten Zöllen Umgang haben, und entübriget seyn könte, welche bey den starcken Saltz-Commercio viel hinweg nehmen. Es wird aber sowohl das sehr grosse zu einen solchen Bau

gehörige Capital, als die kostbahre Erhaltung eines solchen Canals, und viele andere Beschwerlichkeiten, so sich würden funden haben, den Effect und Fortgang solches Vorschlags verhindert haben. Es hätte die Brühe können höher zu stehen kommen als das Fleisch.

Und also sind nun hiermit ausführlich vorgestellet, die gehörigen Requisita bey Beschiffung eines Strohms, als 1) allgemeine Freyheit auf dem Strohme zu schiffen, zu handeln und zu negotiiren, und die darwieder stehende Hindernissen, als Monopolia und starcke Zölle, wie auch deren nöthige Remedirung und Abschaffung. 2) Der freye und ungehinderte Lauff des Strohmes, und dessen viele der Schiffahrt in den Weg kommende Hindernissen, durch Mühlen, Brücken, versunckene Bäume, Insuln, Fähren, Schiff-Mühlen, Strudel und allzugrosse Tieffen, und wie durch dienliche Mittel denen allen abzuhelffen sey. 3) Die nöthige und gehörige Tieffe, und was solcher im Wege, als: Sand-Bäncke, harte Kieß-Bäncke, Felsen, grosse Verschlämmungen, Zertheilung des Wassers in mehr Theile, allzugrosse Ausbreitung des Flusses, Schlamm und Morast, und endlich neue Durchbrüche: Darbey abermahls gewiesen, wie solche Hindernissen theils zu præcaviren, theils zu removiren sind, und endlich 4) haben wir auch das letzte Requisitum reine freye Ufere dargestellet, auch alles, was auf denenselben der Schiffahrt hinderlich als Fortifications- und andere Gebäude, Brücken, Stadt-Mauern, steigle Berge, tieffe Thäler, Münde und Einflüsse anderer Ströhme, und Flüsse, Bäume, Büsche und Sträucher, und wie alle diese Hindernissen zu specificiren, und zu überwinden.

Da

Da wir nun also die Requisita des Strohms an sich selber, wenn er zur Schiffahrt dienlich seyn soll, nach einander, samt denen Hindernissen und derselben Abschaffung gnugsam betrachtet, und den Strohm wie er beschaffen seyn muß, wenn er navigabel werden oder bleiben soll, dargestellet, so hätten wir noch eines und des allernöthigsten Requisiti zur würcklichen Navigation, nehmlich derer Schiffe und derer Schiffleute zu erwehnen; Weil aber dieses allein einen eigenen und grossen Tractat ausmachen würde, wenn man nehmlich von denen Schiffen und denen Materien, von deren unterschiedener Structur und Erbauung unterschiedenen Arten, an Lust-Last-Jagd-Kriegs-Fischer- und andern Schiffen grossen und kleinen, aller deren Unterschied in Bauen und Gebrauch, von deren gehörigen Belastigung und Vermögen zu tragen, von deren Montur, Armatur, Nahmen, Zierrath und Ausputz, Navis enim & mulier nunquam satis ornari possunt, und insonderheit von deren grossen und unendlichen Nutzen und deren wunderlichen Regierung nur das nöthigste gedencken, und derer Schiffe und anderer Leute Anzahl bey jeden Schiffe, derer Beschaffenheit, Arbeit und Lohn, derer Schiffe Niederlagen, Hafen und Gerechtigkeiten, und andere Umstände beschrieben, geschweige davon ausführlich handeln wolte, so würde ein grosses Buch das alles kaum fasse.r. Und daher hat man, weil dergleichen Dinge von vielen schon weitläufftig beschrieben, auch die gantze Structur, nebst Zerlegung und Benennung eines jeden Stücks ins besondere, so zu einen grossen und Capital-Schiffe gehörig, nunmehr so wohl in Kupffer zu sehen, als beschrieben zu haben ist; An beschreibung des Flusses oder

oder Strohms, wie er beschaffen seyn muß, wenn er soll navigabel seyn, den ersten Vorsatz nach sich hier begnügen lassen, mit dem übrigen den curiosen Leser zu denen Autoribus verweisende.

Zum Beschluß wollen wir noch etwas anfügen, so bey Beschiffung derer Flüsse remarquabel, als 1) daß die Schiffe auf einigen Ströhmen eine grössere Last tragen können, als auf andern, so daß, wenn sie auf den einen Strohme ihre volle Ladung gehabt, und auf ein ander Wasser oder Strohm kommen, sie sich etwas erheben, und so tieff nicht mehr gehen, also, daß ihnen etwas mehrers aufgeladen werden kan. Und daß dennoch 2) wenigere Mannschafft und Arbeiter auf diesen als jenen Strohme nöthig, und wenigstens der 8te Mann allemahl erspahret werden kan; Die Ursachen dieser Dinge sind bald zu finden; Ein reines Wasser, absonderlich ein Regen- und Himmel-Wasser trägt weniger als ein Brunnen-Wasser, das meistens mit Mineralien und Salien vermischet ist, doch trägt ein klares gutes Brunnen-Wasser abermahls weniger, als ein faules Fluß-Wasser, abermahl trägt ein Covent oder geringe Lauge mehr als jenes, eine starcke Lauge aber oder starckes Bier noch mehr, und also ferner. Daß aber eine wenigere Mannschafft zu ziehen des Schiffes nöthig, machet der seichte und stille Gang des Flusses, der so einen starcken und præcipitanten Lauff, auch so starckes Gefälle nicht hat, als jener hätte. 3) Ist zu remarquiren, daß die Schiffe auf einen Strohme eine andere Form und Structur als auf einen andern nöthig haben, und sie nützlich sollen gebraucht werden, und dieses daher, weil ein hoch ge-

schnä-

schnäbeltes kurtzes und weites Schiff auf einen flachen Strohme nicht völlig kan beladen werden, weil die Mitte des Bodens zu tieff gehet, und öffters würde aufn Grund zu sitzen kommen, auch, weil auf denen Ströhmen, wo Schleusen sind, die Schiffe, welche breiter sind, als die Weite derer Schleusen, gar nicht können gebraucht werden, sondern es werden auf solchen Ströhmen lange, nicht hoch geschnäbelte Schiffe, so einen gleichen Boden und die rechte Weite der Schleusen haben, darzu erfordert; 4) Ist auch dieses betrachtlich, daß auf einigen Ströhmen, Schiffe, so kaum 15 biß 20 Last tragen, zu gebrauchen sind, auf andern Ströhmen aber können Schiffe von 30. 40 und mehr Lasten geführet werden, alles nach der Gelegenheit und Tieffe des Strohmes oder Flusses.

Endlich ist auch noch dieses bey der Schiffahrt auf denen Flüssen und Ströhmen zu consideriren, daß auf einigen die Schiffe dem Strohm herauf mit Pferden gezogen werden, als an einigen Orten des Rheins, Mayns, und absonderlich der Donau, da denn allezeit auf dem fördern Pferde, dem die andern Fuß vor Fuß folgen, einer reitet, und die Pferde regieret, auch zu Zeiten an gewissen Orten, wenn er dißseits des Strohms keine Passage mehr hat, mit denen Pferden durch den Strohm schwimmet, und das Schiff auf der andern Seiten des Strohms herauf ziehet, und diesen heisset man den Wage-Halß. Diese Art die Schiffe den Strohm herauf zu ziehen, fördert etwas besser, als wenn sie durch Leute gezogen werden müssen, es gehet aber nicht an allen Orten an, nehmlich, wo der Fluß nicht, am allermeisten aber, wo die Ufere nicht darnach beschaffen sind; Wo dieses nicht ist, müssen

die

die Schiff-Knechte alle diese Arbeit verrichten, und sodann gehets langsamer. An etlichen Orten solten sich die Ufere noch wohl schicken, daß die Schiffe mit Pferden gezogen werden kônten; Weil es aber nicht durchgehends sich schickt, und bey kurtzen Reisen, auch bey kleinen Wassern, um das offte Aus- und Einladens willen keine Mannschafft zu erspahren, und also kein Vortheil damit zu machen ist; So bleibt es dabey, und die Schiffleute fein in ihrer Gewohnheit, von welcher ohne dem Niemand gern abstehet.

Modell einer vollkommenen Aempter- und Cammer-Gûter-Beschreibung, eingetheilet in zwey Theile.

Der

Der erste Theil.

Der erste Theil handelt von des Amptes äusserlichen und natürlichen Beschaffenheit in

- Cap. I. Von des Ampts Ursprung / und dessen Zubehörungen ins gemein;
  - 1. Dessen Situation und gemeine Grentze
  - 2. Woraus es zusammen geschlagen
  - 3. Wie es an den Landes-Herrn kommen
  - 4. Schlösser / Städte / Dörffer / Höfe und Flüsse in der Ampts-Charte.
- Cap. II. Der Herrschafft eigenthümliche Güter, nach denen Charten / und Rissen als da sind:
  - 1. Schösser deren
    - 1. Gebäude nach dem Riß
    - 2. Inventarien-Stück
    - 3. Wasser,
      - 1. Brunnen
      - 2. Cisternen ꝛc.
    - 4. Darzu gehörige Frohn-Dienste
    - 5. Personen zur Wacht und anderer Nothdurfft:
      - 1. Burgkvoigt
      - 2. Thorwart
      - 3. Dachdecker
  - 2. Andere Herrschaffts-Häuser / deren
    - 1. Gebäude und Inventarium.
    - 2. Wie sie mit Wasser versehen
    - 3. Frohn-Dienste
    - 4. Wer darinnen wohnet
  - 3. Forwercke:
    - 1. Gebäude nach dem Riß / und Inventarium
    - 2. Acker
    - 3. Wiesen
    - 4. Gärten
    - 5. Teiche
    - 6. Viehehaltung und Geschirr
    - 7. Hut und Trifft
    - 8. Holtzung
    - 9. Frohn-Dienste
    - 10. Verwalter
    - 11. Hofmeister
    - 12. Gesinde
    - 13. Füllen-Häuser
    - 14. Wie sie mit Wasser versehen
  - 4. Schäfereyen und deren
    - 1. Gebäude nach dem Riß und Inventarium
    - 2. Acker
    - 3. Wiesen
    - 4. Beschlagung
    - 5. Trifft
    - 6. Schäfer und Knechte
    - 7. Wie sie mit Wasser versehen

Forst-

Der erste Theil.

Der erste Theil handelt von des Amptes äusserl. und natürl. Beschaffenheit in

- Cap. II. Der Herrschafft eigenthümliche Güter/ nach denen Charten/und Rissen als da sind:
  - 5. Forst-Häuser, die darzu gehörige
    - 1. Gebäude nach dem Riß und Inventarium
    - 2. Acker
    - 3. Gärten
    - 4. Wiesen ꝛc.
    - 5. Wie sie mit Wasser versehen
    - 6. Wer darinnen wohnet
  - 6. Gehöltze / und deren
    - 1. Grentzen
    - 2. Ausmessung
    - 3. Gattung
  - 7. Weinberge/ deren
    - 1. Acker
    - 2. Kältern und Inventarium
    - 3. Personen, die darzu bestellt:
  - 8. Hopffenberge/ auch Kraut-Hanf- und Nuß-Gärtlein.
    - 1. Acker
    - 2. Personen / so darzu bestellt.
  - 9. Besondere Stücke an
    - 1. Ackern
    - 2. Wiesen
    - 3. Gärten
  - 10. Stein-Brüche
  - 11. Kalck-Oefen
  - 12. Thon-Gruben
  - 13. Ziegel-Hütten
  - 14. Teiche/ deren
    - 1. Acker
    - 2. Besetzung
    - 3. Personen so darzu bestellt
  - 15. Fisch-Wasser:
    - 1. Ausmessung nach Ruthen
    - 2. Fischer
  - 16. Schneide-Mühlen
  - 17. Mahl-Mühlen
  - 18. Andere Mühlen
  - 19. Hammer-Wercke
  - 20 Weehre
  - 21. Flöß-Rechen

Der erste Theil.

Der erste Theil handelt von des Amptes äusserlichen und natürlichen Beschaffenheit in

Cap. III. Städte, Dörffer und Höfe in einer Tabell verzeichnet, und deren:

1. Rath- und Gemeind-Häuser
2. Kirchen
3. Schulen
4. Hospitalien
5. Krancken-Häuser
6. Feuerstätte
7. Adeliche Sitze
8. Frey-Höfe
9. Pfarr-Häuser
10. Wirths-Häuser
11. Back-Häuser
12. Brau-Häuser
13. Wasch-Häuser
14. Märckte und Plätze
15. Thore und Schlag-Bäume
16. Mahl-Mühlen
17. Schneide-Mühlen
18. Oehl-Mühlen
19. Walck-Mühlen
20. Rohr-Schmieden
21. Eisen-Hämmer
22. Hartz-Hütten
23. Salpeter-suden
24. Potaschen-suden
25. Zieh-Brunnen
26. Spring-Brunnen
27. Schwemmen
28. Brücken und Stege
29. Seelen-Register
30. Kirchen-Diener
31. Schul-Diener
32. Mannschafft:
   - Gesessen
   - Haußgenossen
   - Ganerb-gesessen
33. Ausschuß
34. Handwercker
35. Anspanner
36. Hintersättler

Cap. IV.

Der erste Theil.

Der erste Theil handelt von des Amptes äusserl. und natürl. Beschaffenheit in

Cap. IV.
Von dem Ampt-sässigen Adel/ und dessen
1. Sitzen
2. Anderen Lehenstücken
3. Unterthanen
4. Lehen-Diensten

Cap. V.
Flüsse und Bäche/ deren
1. Ursprung/ wo sie in das Ampt kommen und ausgehen
2. Weehre
3. Brücken
4. Stege

(2.–4.) Wer solche zu halten schuldig

Cap. VI.
Von denen Special-Grentzen des Ampts, und jedes Orths insonderheit auch der Landwehr

Cap. VII.
Von denen Landsässigen Grafen/ Herren/ und Cantzley-Schrifft-sässigem Adel/ in und bey des Ampts Commissions-Bezirck gesessen, und deren
1. Schlösser
2. Städte
3. Dörffer
4. Höfe
5. Affter-Lehenschafften
6. Mannschafft
7. Lehen-Dienste
8. Gerichten
9. Grentzen

Cap. VIII.
Von denen Städten im Ampt, und deren Räthen/ Regiment/ Abwechselung/ Confirmation, Rechnungen/ Gerichtbarkeiten, Flurmarckung/ auch dero Grund-Rissen/ darinnen ihre Verwahrung, Häuser/ Gassen/ Brunnen und Flüsse angezeiget werden:

Der andere Theil.

Der andere Theil handelt von des Landes-Fürsten auf in und bey solchen Amte/ oder Cammer-Guthe habenden Hoheit/ Regalien/ Rechten und Gerechtigkeitẽ, Nutzungen, Bürdẽ und Beschwerungen / auch des Amptes Anschlag, Werth und Strittigkeiten, in folgenden Capiteln.

- Cap. I. Von der Landes-Fürstlichen Hoheit, und der deshalben dem Landes-Fürsten gebührender Erb-Huldigung/ auch allerhand ergangenen gemeinen Landes- und Policey- auch anderen Special-Ordnungen/ die im Ampt eingeführet
- Cap. II. Von dem Geistlichen Recht.
  1. Jus Episcopale, wo es in oder bey dem Ampt der Herrschafft gebühre
  2. Geistlich Unter-Gericht/ und worinn es bestehe, auch wer dafür stehen muß
  3. Jus Patronatus, oder Pfarr-Satz/ wem er jedes Orts gebühre
  4. Der Kirchen- und Schul-Bedienten Besoldung in allen Stücken
  5. Kirchen-Schul-Hospital- und dergleichen geistliche und milde Gebäude und Stifftungen, samt deren Kästen, Einkünfften, und Lehenschafften/ baulicher Erhaltung/ und anderen Gerechtigkeiten
- Cap. III. Von der Gerichtbarkeit/ darbey in acht zu nehmen derselben
  1. Unterschiedliche Arthen
     1. Hohe Gerichte
     2. Cent-Gerichte und deren Grentzen
     3. Niedere oder Erb-Gerichte
     4. Rüge-Gerichte
  2. Verwaltung durch die
     1. Beamten
     2. Amptschreiber
     3. Richter
     4. Schöpffen
     5. Schultheisen
     6. Gerichtsdiener
     7. Scharffrichter

     Deren
     1. Bestallung
     2. Besoldung
  3. Wer die Kosten in peinlichen Fällen zu tragen schuldig
  4. Befreyete von denen Gerichten, und auf was Masse

Cap. IV.

Der andere Theil.

Cap. IV. Von dem Wildbann hohen und niederen Jagt. Worbey in acht zu nehmen.

1. Jagt-Ordnung
2. Der Herrschafft hohe Jagten und derselben
   1. Beschreibung
   2. Grentzen
   3. Dienste oder Jagt-Frohnen
   4. Atzungs-Gerechtigkeit
   5. Das grosse Lager, rc.
3. Saltz-Lecken
4. Wald- oder Pirsch-Häuser
5. Der Herrschafft niedere Jagten:
   1. Ohne Koppel:
      1. Deren Gehäge
      2. Darzu gehörige Dienste
   2. Mit Koppel
6. Vogel-Waide
7. Folge
8. Jagt-Bediente
   1. Jäger-Meister
   2. Wild-Meister
   3. Läuffer
9. Jagt-Zeug-Häuser und Zeug

Cap. V. Von dem Forstbann wo gehandelt wird von

1. Wald-Ordnung
2. Wald-Gerichten
3. Nutzung der Herrschafftlichen eigenen Höltzer durch
   1. Die Waldmiethe / dabey der Holtz-Tax
   2. Trifft
   3. Eichel-Mast
   4. Hartz-Scharren
   5. Bech-Hütten
   6. Potaschen-Suden
   7. Glaß-Hütten
   8. Flösse
4. Forst-Bediente / als:
   1. Forst-Meister
   2. Ober-Förster
   3. Forst-Knecht und Läuffer
5. Darzu gehörige Dienste
6. Der Unterthanen / und anderer Freyheiten und Gerechtigkeiten.

Der andere Theil.

Cap. VI. Von dem Strassen-Gleit und Zoll-Regal.

- 1. Beschreibung der
  - 1. Land-Strassen
  - 2. Gemeinen Wege
- 2. Leib-Geleite
- 3. Zoll-Gerechtigkeit.
  - 1. Wege-Mieth
  - 2. Viehe-Gleit
  - 3. Wein-Zoll
  - 4. Wasser-Zoll
  - 5. Gülden-Zoll
  - 6. Kleiner Zoll
- 4. Schifffahrten
- 5. Marck-Gerechtigkeit und Stätt-Geld
- 6. Von denen Personen/ so hierzu bestellet:
  - 1. Inner-Ampts
  - 2. Ausser Ampts

Cap. VII. Von dem Berg- und Saltz-Regal/ darbey geredet wird von

- 1. Der Berg-Ordnung
- 2. Herrschafft eigenen Bergwercken
  - 1. Silber
  - 2. Kupffer
  - 3. Eisen
- 3. Eigenen Saltz-Wercken
- 4. Anderer Leute Saltz-Wercken
- 5. Zehend-Recht:
  - 1. An Berg-Zehend
  - 2. Salpeter-Zehend
  - 3. Potaschen Zehend
- 6. Personen so hierzu bestellt

Cap. IIX. Von der Steuer, und von deren

- 1. Anschlag
- 2. Einnahme
  - 1. Inner Ampts.
  - 2. Ausser Ampts
- 3. Befreyungen
- 4. Personen/ so hierzu bestellet
- 5. Liefferung
  - 1. An Fürstl. Herrschafft
  - 2. Ausser dem Ampt

Cap. IX.

Von der Heer- und Landes-Folge, mit Vermeldung

- 1. Der Musterung
- 2. Der Officirer
- 3. Des Ausschusses

Cap. X.

Von denen Lehen bey diesem Amt: und zwar

- 1. Inner Amts
- 2. Ausser Ampts.

Der andere Theil.

Cap. XI. Von denen Fürstlichen Renthen und Einkünfften bey diesen Ampt, als da sind:

- 1. Lehen-Waar/ und zwar:
  - 1. Höchste
  - 2. Höhe
  - 3. Niedere
  - 4. Niedrigste
  - (these four are divided into:)
    - 1. Inner Ampts
    - 2. Ausser Ampts.
- 2. Hand-Lohn
- 3. Theurestes Haupt
- 4. Zinß-Gerechtigkeit:
  - 1. An Geld:
    - 1. Geschoß, und Jahr-Renth
    - 2. Beethe
    - 3. Erb-Zinß
    - 4. Wiederkäufflicher Zinß
    - 5. Laß-Zinß
    - 6. Zinß von geliehenem Geld
    - 7. Weid-Geld
    - 8. Meder-Geld
    - 9. Schnitt-Geld
    - 10. Lager-Geld
    - 11. Holtz-Geld
    - 12. Wein-Geld
    - 13. Bann-Wein
    - 14. Schenckwein
    - 15. Wasser-Zinß
    - 16. Wasser-Fuhr
    - 17. Fische
    - 18. Küchen-Holtz
    - 19. Zinß-Saltz
  - 2. An Getraid
    - 1. Weitzen
    - 2. Dinckel
    - 3. Erbsen
    - 4. Korn
    - 5. Linsen
    - 6. Gersten
    - 7. Hafer
    - 8. Hanffkörner
    - 9. Mohnkörner

Der andere Theil

- 2. An Zinß-baren Stücken
  - 1. Schweine
  - 2. Schöpse
  - 3. Trifft-Hämmel
  - 4. Lämmer
  - 5. Gänse
  - 6. Capaunen
  - 7. Hüner
  - 8. Speck
  - 9. Schweinebraten
  - 10. Lams-Bäuche
  - 11. Lams-Rücken
  - 12. Kalb-Fleisch
  - 13. Unschlitt
  - 14. Käse
  - 15. Eyer
  - 16. Honig
  - 17. Wachs
  - 18. Stockfisch
  - 19. Hering
  - 20. Weck oder Semmeln
  - 21. Pfeffer
  - 22. Thielen
  - 23. Bech
  - 24. Ziegeln
  - 25. Flachs
- 5. Zehend-Gerechtigkeit
  - 1. Wein
  - 2. Getraid
  - 3. Hew
  - 4. Lämmer
  - 5. Kälber
  - 6. Füllen
  - 7. Schweine
  - 8. Gänse
  - 9. Hüner
  - 10. Gespinst
  - 11. Obst
  - 12. Kraut
  - 13. Rüben
- 6. Mühlen-Recht
- 7. Bier-Recht
- 8. Trifft-Zinß
- 9. Feld-Meisterey
- 10. Schutz-Recht

11. Ein-

Der andere Theil.

11. Ein- und Abzug-Recht
12. Frohnen:
    1. Mit Pferden
    2. Bau-Frohnen
    3. Hand-Frohnen
    4. Frohn-Geld dafür
13. Brau- und
14. Schenck-Gerechtigkeit
15. Wasser-Recht zur Wiesen-Wässerung
16. Holtz-Recht
17. Gerechtigkeit von Handwercken
18. Auffsatz-Gerechtigkeit
19. Kirchwey-Schutz
20. Platz- und Scholler-Recht

Cap. XII.
Von des Ampts Bürden und Beschwerden

Cap. XIII.
Von des Ampts Anschlag, auch dessen Vermehrung und Verminderung { von der Zeit an da die Herrschafft solches Ampt hat bekommen

Cap. XIV.
Von des Ampts Strittigkeiten/ so wohl mit denen Benachbarten, als Einheimischen.

Woraus ein jeder leichtlich kan urtheilen/ daß (1) zwischen einer Ampts-Beschreibung und einem schlechten Erb-Buche/ und (2) zwischen einer vollkommenen Ampts-schreibung und nur einem Stücke davon, ein grosser Unterscheid sey. So ist auch (3) ein richtiger Index materiarum nach den Alphabet mit anzufügen.

E N D E.

Nachricht / von verschiedenen Mathematischen, Physicalischen, Mechanischen und Oeconomischen Instrumenten.

Geometria & Architectonica.

Circkel mit zugehörigen Spitzen

Hand-Circkel

Haar-Circkel

Circkel mit 3 Füssen

Bogen-Circkel

Taster-Circkel

Stangen-Circkel

- - mit zugehörigen Spitzen

Kleine Bogen-Circkel mit dem Geißfuß zur Architectur

Reiß-Feder oben mit der stählernen Spitze

- - so doppelt

- - von Meßing mit einem höltzern Stiel

Geißfuß

Maßstab, ein halber Schuch in 1000 Theil

- - der gantze Schuch in 1000 Theil

Viereckigtes höltzernes Maßstäbgen aus einem Vierthel Leipziger Elle mit einem Circkel

Dito aus einer halben Elle

Dito eine gantze Elle, viermahl zusammen geleget, mit einem Circkel und Bley-Stifft

Winckel-Maß

Dito mit Maßstäben

Dito mit einem Charnier

Dito mit dem Stifft

Ein halb Scheiben-Instrument zum Feldmessen in halbe Grad, mit Magnet-Kasten und Stativ

Dito mit Minuten durch corrigirte Transversal-Linien

Dito mit dem Bogen, da 60 Grad in 61 getheilet

Ein gantzes Scheiben-Instrument mit Minuten und 4 Dioptren, auch allem Zugehör

Ein Perspectiv auf die Regel zu schrauben

Mensula Prætoriana mit der Regel, Stativ u. Nuß

Instrumentum Nienburgianum, dadurch alle Winckel, die man auf den Felde genommen, wieder

wieder ohne Fehler auf das Papier abzutragen
Transporteur
Dito auf die gerade Linie
Proportional-Linial
Dito mit 12 Linien
Proportional-Circkel mit 4 Spitzen
Boussole zum Feldmessen
Häng-Compaß nebst dem Zuleg-Instrument zum Marckscheiden
Setz-Compaß
Häng-Wage an die Schnur zu hängen
Setz-Wage oben mit dem Glaß, und da der Perpendicul oben zeiget
Meß-Kette von 5 Ruthen, aus Eisen
Dito von Meßing
Visier-Stäbe, als
Cubic-Ruthe
Cylinder-Ruthe
Wechsel-Ruthe
Pacili Neperiani, oder Rechen-Stäbgen
Parallelogrammum, oder so genannter Storchschnabel mit 4 Stäben, eine Figur oder Zeichnung in gleicher Grösse, oder kleiner und grösser accurat abzutragen
Dito mit 5 Stäben oder Linialen
Dito mit 4 Stäben
Instrument mit dem Creutz zum oval-zeichnen
Instrument, die Voluten bey der Architectur zu ziehen
Büchsenmeister-Maßstab
- - Quadrant
- - Auffsatz

Neu *inventi*rte und verbesserte *Machin*en und *Instrumenta*.

Machina Arithmetica, oder Machine zum Rechnen, da ein jeder, der nur zu numeriren weiß, ohne Einmahl eins alle Species mit grosser Behendigkeit und Accuratesse tractiren und die grösten Summen so behende als die kleinen ausrechnen kan. Bestehet in einer Scheibe, etwa eines Schuchs in Diametro und bey 3 Zoll dick
Grund-Wasser-oder Horizontal-Wage, horizontale Linien abzuwiegen, da man aus einem Stande, vermittelst des Per-

Perspectivs, auf 1 Meile über Berg und Thal abwägen und eine 6= biß 10=fache Probe haben kan. Ein sehr curieuses und höchst= nützliches Werck bey kostbaren Wasserleitungen, da durch unrichtiges Abwägen leichte etl. 1000 Rthlr. vergeblich kōnen angewendet werden. Wovon eine gedruckte Nachricht folgen soll

Eine dergleichen Wage ohne Perspectiv, da man nur eine Probe anstellen kan

Eine Wasser=Wage mit der gläsernen Röhre

Proportional-Circkel, oder Instrument, eine Festung regulair oder irregulair, groß und klein nach Beliebeu hurtig und geschwinde ohne Rechnung, Tabellen, Maßstab und dergleichen zu verzeichnen

Noch ein dergleichen Instrument zu denen Aussenwercken

Ein Proportional-Circkel zur Goldmannischen Architectur, da der Model in 360 Theile groß und klein kan genommen werden, auch die Haupt=Theile der Seulen zu finden

Ein Parallel-Linial, so linde gehet, und die Stiffte sich nicht auslauffen

Optica, Dioptrica & Perspectiva.

Ordinaire Brillen

Staar=Brillen

Conservir-Gläser

Lese=Gläser

Brenn=Gläser von 5 Zoll

- - von 4 biß 12 Zoll

Klein Sack=Perspectiv mit grossen Gläsern, daß die Augen keinen Schaden leiden

Spanisch Rohr oder Spazier=Stab mit einem Perspectiv

Perspectiv von anderthalb biß 3 Schuch

Tubus von 1 biß 12 Schuch

Tubus cœlestis von 12 Schuch

Polemoscopium, oder Kriegs=Perspectiv

Gläser zur Camera obscura

Das

Das höltzerne Auge hierzu
Camera obscura portatilis mit dem Mandel, etwas abzuzeichnen
Dito mit dem Spiegel, da die Figuren aufrecht kommen
Camera obscura portatilis, eine gantz neue und bequeme Art zum abzeichnen
Kleine Camera obscura, da die Figuren im Wasser erscheinen, und sich damit bewegen
Laterna Magica mit Wachs-Licht oder Unschlit-Licht, an statt des Oels, welches sonst sehr schmutzig machet, und grossen Dampf giebet
Laterna Magica, da man denen Bildern eine Bewegung geben kan
Brenn-Spiegel mit Wasser gefüllt
Gläserner Concav-Spiegel
Gläserner Spiegel ex plano convexo
Concaver Metall-Spiegel
Glatter Spiegel von Metall, 12 Zoll lang, 12 Zoll breit
Prismatischer Spiegel von Metall
Cylinder-Spiegel
Conischer Spiegel
Prisma trigonum, oder 3-eckigtes Glaß, ein Stück eines Regenbogen damit zu machen
Gläserner Conus, einen schönen und vollkommenen Regenbogen damit zu præsentiren
Instrumentum anaclasticum, mit dem gläsernen Würffel die Refraction zu finden
Instrument, die Sonnen-Finsternisse accurat zu observiren
Instrument, eine Sache perspectivisch zu verzeichnen. Bestehet in einem meßingenen Bogen mit Dioptren, Linial und Horizont-Brete
Dergleichen Instrument, bestehet aus einer Tafel und 2 Linialen
Camera catoptrica, oder kleines Kästgen, da ein Contrafait eines Thalers groß in Lebens-Grösse und als ob es lebte,

lebte, sich præsentiret
Vitra Polyetra, oder Rauten-Gläser, da eine Sache 20 biß 30 mahl erscheinet
Vitra Polyetra, da die Sachen vielfältig aber kleiner erscheinen
Microscopium mit einem Glaß, zu Betrachtung allerley Saamen, Edelgesteinen, Insecten und dergleichen
Das Moschenbrockische Microscopium
Microscopia mit gantz kleinem Gläßgen, auch nur als der allerkleineste Stecknadel-Kopf
Microscopia mit 6 dergleichen unterschiedlichen Gläsern, nebst einer besondern Stellage, die Objecta durch die Sonne oder Licht zu illuminiren, auch die Circulationem sanguinis an einem Fisch deutlich zu sehen, alles so klein, daß man solches im Schubsack bey sich tragen kan
Camera catoptrica mit 6 Spiegeln, da sich ein Saal mit unzehlichen Seulen præsentiret, und kein Ende zu sehen ist
Dergleichen Kästgen, welches eine Grotta oder Gebäude vorstellet
Ein Kästgen, da vermöge eines prismatischen Glases nach Belieben 1. 2. 3 biß 16 schöne vollkommene Regenbogen erscheinen; auch ein Bild, einmahl stehend, das andere mahl liegend, und zum dritten bey den Füssen hangend erscheinet
Tubuli capillares.

Neue Optische Sachen.

Machine, dadurch behende und accurat eine jede Figur, auch von einem, der nur eine Linie zu ziehen weiß, kan anamorphosiret und verstellet werden, daß sie nicht, als durch einen Cylinder-Spiegel, wieder erkentlich erscheinet
Eine dergleichen Machine zu denen Conischen Bildern
Noch eine dergleichen Machine

chine zu Bildern, die nur durch einen gewissen Augen-Punct oder Spiegel erkentlich fallen. Von diesen 3 Machinen ist eine Beschreibung, unter den Titel: Jacob Leupold Anamorphosis Mechanica nova, zu haben

Machine, vermittelst welcher alle Geometrische Risse sich selbst perspectivisch zeichnen, wenn nur der eine Stifft auf den Vor-Riß herum geführet wird

Zwölff Stücke in Kupffer gestochene, auf Pappen gezogene und illuminirte Bilder zu denen Cylinder-Spiegeln

Zwölff dergleichen Stücke zu denen Conischen Spiegeln

Unterschiedliche zu denen flachen Spiegeln

Ein prismatischer Spiegel nebst etlichen Bildern, da zum Exempel auf der einen Seite des Spiegels ein Pferd, auf der andern ein Mann, im Spiegel aber der Mann auf den Pferde sitzet

Eine neue Art einer Camera obscura zum abzeichnē

Prisma, so inwendig hohl, allerley gefärbte liquores hinein zu thun

Eine Machine mit einem Quadrant und prismatischen Glaß, die Refraction und Porosität unterschiedener Liquorum zu erfahren.

Astronomica & Geographica.

Himels- und Erd-Globen

Sphæra Armillaris

Astrolabium, sive Planiglobium

Coniglobium Schickardi

Coniglobium Zimmermanni

Planetolabium Zumbachianum

Machina Zumbachiana, die Zeit der Sonnen-Finsternisse behend darauf zu finden

Astrodicticum, od. Sternweiser, durch den gestellten Globum die Sterne geschwind am Himmel zu finden

Systema Copernicanum, so curiös, daß alle proble-

blemata daraus können demonstriret werden, in Diametro 9 Zoll, und 4 biß 5 Zoll hoch

Machine, die Sonnen-Finsternisse accurat zu observiren

Instrument, die Mittags-Linie accurat zu finden

Allerley Sonnen-Uhren, als Plana, Corpora, Cylindrica, Sonnen-Ringe, Universalia mit und ohne Magnet

Instrument, Sonnen-Uhren damit zu verzeichnen, la Pardier Invention

Dito nach Bions Invention noch unterschiedl. Arten

Tubus Astronomicus von 10 biß 20 Schuch

Grosser Astronomischer Quadrant von 6 Schuch nach des de la Hire Manier

Kleiner Quadrant von 2 Schuch, mit einem besondern Minuten- und Secunden-Weiser auf eine neue Art

Meridianus ambidexter, oder Machine, zu zeigen, wie ein Mensch um einen Tag älter als der andere, der doch eben in einer Stunde gebohren und gestorben, seyn kan

Neue *Inventiones.*

Eine Sonnen-Uhr, so ohne Magnet sich selbst stellet. Bestehet aus einem Globo terrestri, daraus zugleich sich zeiget, an welchen Orte Mittag und Mitternacht, an welchen Orte die Sonne vertical stehet, wenn die Sonne auf- und untergehet, wie solches zugehet, und dergleichen mehr

Eine Æquinoctial-Uhr, da jede Stunde in 60 Minuten getheilet ist

Machine, so auf einen freyen Ort oder Altan kan aufgestellet werden, welche die Stärcke des Windes, woher er kömmet, wie kalt oder warm er ist, viel Tage auch Wochen lang, wenn die Machine darnach eingerichtet wird, accurat aufzeichnet.

Mechanica, Physica, und *Hydrostatica.*

Die 5 Potentien in Modellen, mit Abtheilung zum demonstriren

Hebezeug oder Winde, dadurch mit einem Pfund 5000 Pfunde zu heben

Viatorium, oder Schritt-Zehler vor Fußgänger, auf 10000 Schritte, mit 4 Weisern u. Scheiben

Dito an eine Kutsche oder Wagen, auf 10000 Umläuffe des Rades

Accurate Gold- und Silber-Waagen

Probir-Waage mit Zugehör

Accurat abgezogenes Gewichte

Machine, vermittelst einer Rinds-Blase in die 40 Pfund mit blasen des Mundes in die Höhe zu heben

Dito mit 2 Blasen etliche Centner zu heben

Pulver-Proben

Sprach-Röhre

Höhr-Röhre

Machina Papiniana, oder Koch-Topf, in sehr wenig Zeit auch Knochen weich zu kochen

Oeolopila, oder Lufft-Kugel, so die Kohlen statt eines Blasebalgs anbläset

Campana urinatoria, oder Model einer Machine, die versunckenen Güter aus der See zu holen

Die reinen Metalle, als Gold, Silber, Eisen, Kupffer, Bley, Zinn, alle von Drath accurat einerley Stärcke, dadurch ihre Länge und Schwere im Wasser, ingleichen die Proportion ihrer Schwere und Porosität zu sehen

Mundus elementaris, oder Glaß mit vier tingirten Liquoribus, welche, wenn sie unter einander geschüttelt seyn, in kurtzen ihre Stelle wieder einnehmen

Armirte Magnete

Magnete ohne Magnet-Stein

Machine, so man auch bey sich führen kan, um zu erfahren, was vor Wind und wie starck

Eine bey dritthalbe Ellen hohe Conische Seule, um welche eine gläserne oder Marmor-Kugel etliche 20 mahl lauffet, u. inwendig allezeit wieder in die Höhe steiget

Instrument, dadurch zu zeigen, wie das Wasser nicht nach seiner Vielheit und Dicke der Röhre oder Behältniß, sondern nach seiner perpendicularen Höhe drucket

Saltz-Proben von Holtz
- - Glaß
- - Meßing

Dantziger Bier-Proben

Viereckigter Tubus von 6 Zoll, die Liquores accurat nach des Boyle Manier zu wägen

Spring-Brunnen, welcher wenn er ausgesprungen, wieder umgekehret wird

Dergleichen gantz kleine werden mit wohl-riechenden Liquoribus angefüllet und auf die Tafel gesetzt, machen durch die Bewegung einen anmuthigen Geruch in dem Zimmer

Dito, da das Wasser in einem verschloßnen Glaß, weñ es einen Zufluß hat, continuirlich springet

Dito, da aus einer Oeffnung vier-biß sechserley Liquores nach einander springen

Dito, so durch angezündete Lichter springet

Clepsytra Heronis, so bald springet, bald aufhöret

Dito, so durch eine verborgene Bewegung ohne Nachlassen springet, und in einer Viertel-Stunde 10 mahl mehr Wasser giebet, als darinnen ist

Fontaine, so durch eingepreßte Lufft sehr hoch springet

Vielerley Auffsätze hierzu

Sypho Würtembergicus von Glaß

Virunculus Helmontianus, oder Wasser-Männgen, so in einem Glase auf- und absteiget

Ein Wasser-Maaß, zu erfahren, wie viel Zoll Wasser eine Röhre oder Rinne giebet. Ist bey Theilung der Röhr-

Wasser sehr nützlich
Hydrapsis Wagenseiliana, oder Wasser-Schild, damit durch das Wasser zu gehen
Model von einem Wagen, sich ohne Pferde zu fahren.

Neue *Inventiones.*

Planum inclinatum, mit welchem die Behältnisse des Lastes und Gegengewichtes mit der inclination deutlich zu demonstriren sind
Machine, die Eigenschafften der Schnell- und andern Waagen deutlich zu zeigen
Instrument, durch Aufquellung dürrer Bohnen etliche Centner zu heben.

Oeconomica.

Leuchter, so das Licht selbst nachschiebet, und sich selbst putzet, auch durch Hülffe des Schirms den Schein doppelt auf den beliebtē Platz wirfft
Der so genandte Italiänische Leuchter zum Oel, giebet auf den Tisch keinen Schatten
Lampe, so selbst Oel eingiesset
Dito, so auch selbst Oel eingiesset, aber bey der Hitze nicht überlauffet, sehr sauber und bequem
Meßingener Leuchter zu Unschlitt- und Wachs-Lichtern, mit grünen Taffenten Schirme, welcher sich in ein klein Gehäuß schliessen lässet
Schreib-Feder von Messing, die so viel Dinte hat, als zu einen halben Buch Papier nöthig
Dito, von Glaß u. Metall
Wind-Büchsen.

Wetter-Gläser und Wetter-Zeiger.

Barometron, oder Wetter-Glaß, so durchs auf- und absteigen des Mercurii die Leichte und Schwere der Lufft und den dahero entstehenden Regen oder Trockene zu vorhero verkündiget
Dito, mit saubern Stellagen von Nuß-Baum oder dergleichen
Dito, da der Mercurius über die gewöhnl. 3 Zoll 6 biß

6 biß 9 Zoll, ja noch weiter hin- und herlauffet; es nehmen solche etwas mehr Platz als die andern ein, sind aber die besten und accuratesten

Dito, mit doppelten Röhren und 3 Büchsen, ist das verbesserte Hugenianum, der Liquor in der einen Röhre steiget in die 2 Schuhe auf- u. ab

Dito in einem Spatzier-Stabe oder Spanischen Rohre, kan, wann es defect, in einer halben Minute wieder gefüllet werden

Thermometron, od. Wetter-Gläser zeigen die Kälte und Wärme

Thermometron unten mit der Kugel, oben die Röhre hermetice, bey 2 Schuhe hoch

Dito 1½ Schuhe hoch

Dito ein halber Schuch hoch

Dito von 2 Schuhen hoch, oben mit der Kugel, und unten offen

Dito mit 2 Röhren, da es in einer steiget, und in der andern fället

Hohes Cylinder-Glaß mit Kugeln, so bey der Hitze fallen, und in der Kälte steigen

Notiometron oder Hygroscopium, ein Instrument so die Feuchte u. Trockne der Lufft zeiget

Als mit der Haber-Aehre
- - Papier
- - Saite
- - Breter
- - Leinen Seile, und dergl.

Sind also disponiret, daß sie die Gestalt einer Uhr haben, und zu einen Aufputz in einer Kammer oder Saal dienen

Eine Stellage, auf welcher in der Mitte ein Hygometron, auf der einen Seite ein Barometron, und auf der andern ein Thermometron

Ein Hygrometron, da ein klein Männgen in einem Cylinder - Glaß die Feuchte und Trockne weiset

Eine solche Waage, die vermittelst eines Schwammes solches zeiget

Neue

Neue *Inventiones.*

Ein Hygroscopium mit dem Bret, da ein Männgen oder dergleichen an einer Tafel in die 3 Schuhe auf- u. absteiget

Dito mit der Saite, da auf einer Seite ein Vogel in die Höhe steiget, und die Trockne weiset.

Trompeter-Stücke.

Bouttes-Selles, (Stiefeln und Sattel) oder: *Portés Selles*, (bringet Sattel) ist so viel, als stiefelt und sattelt, wird geblasen wenn sich alles zum Auffsitzen parat machen soll.

à Cheval, (zu Pferde) wird geblasen, wenn sich soll zu Pferde gesetzet werden.

la March, wenn die Compagnie, oder eine Armeé würcklich aufbricht und fortgehet.

Wacht, wenn auf die Wacht gezogen, oder die ausstehenden Posten abgelöset werden sollen

Lermen, wird geblasen, bey Einbrechung oder Avancirung des Feindes, oder sich sonst begebenden Unglück.

Retraite, wird geblasen, wenn die Compagnie oder eine Armeé, sich zur Ruhe und ins Quartier begeben, zurück gehen, oder weichen soll.

à l'Etendarte, wenn eine Armeé in Bataille stehet und getrennet worden, sich wieder versammlen und herbey kommen soll.

Apell, ist eigentlich das Zeichen, welches denen Belägerten, oder Belägerern, gegeben ist, solches geschiehet 3 mahlig, und wird bey Aufforderungen, Cartellen, Accorden, womit der Trompeter in- oder aus der Vestung, zum Commendanten, oder ins Lager, geschickt zu werden pfleget, geblasen.

Chamade, (heisset sonst propriè der Schall der Trompete, oder ein Zeichen, zur Unterredung.)

Cavalquet, (von Caballus) wird geblasen, wenn eine Armeé zur Stadt nahet, oder man sie hat hinein marchiren lassen.

Sourdinen, (Klarin einer Trompete) wird im Felde nicht eher gebrauchet, als wenn ein Regiment oder die Armeé nicht weit von einander stehet, damit man nicht eines andern Actiones vernehmen, oder ein Feind den andern zum Angriff vermercken könne.

Heer-Pauckers-Stücke.

la March, wenn die Compagnie aufbricht und fortgehet.

Wacht, wenn auf die Wacht gezogen, oder die ausstehenden Posten abgelöset werden sollen.

Beth-Stunde, wenn Kirche, oder sonst Versammlung gehalten werden soll.

Tafel-Blasen, wenn gespeiset werden soll.

à l'Etendarte, wenn eine Compagnie in Bataille stehet, und getrennet worden, sich wieder zur *Etendarte* zu versammlen.

Die übrigen Stücke werden aus dem Kopffe und Faust gemachet, und fantaisiren genennet, welche ein geübter Paucker verstehen muß.

Tambours-Stücke.

Reveille, Tag-Wacht, *bâtre la Diane*, ist so viel als Aufweckung, da alles durch den Trommelschlag allard gemachet wird.

Lermen, *aux armes*, *à l'armes*, *bâtre alerte*, wird geschlagen, bey Einbrechung oder Avancirung it. Uberschleichung des Feindes, oder sich sonst begebenden Unglück, wird auch bey Spieß-Ruthen- oder Gassen-Lauffen geschlagen, (ist sonst wie Reveille.)

Rast,

Rast, *bâtre l'assemblé*, ist der Schlag, welcher zuerst geschlagen wird, wenn ein Marsch oder eine andere Versammlung der Soldaten geschiehet, und bedeutet so viel, daß sich die Soldaten fertig machen sollen; Eine halbe Stunde darnach, wird die Figattre geschlagen, und bald darauf der Marsch.

Figattre, **Vergaderung**, oder die **Wacht**, *bâtre le partement*, oder *le coup de partance*, dieses ist das Zeichen, so denen Soldaten mit der Trommel gegeben wird, sich zu versammlen und Marschfertig zu halten.

bâtre la generale, es wird auch der Wachstreich also genennet, wenn eine halbe Stunde nach dem Rast, die Trommel oder das Spiel gerühret wird, und bedeutet, daß sich die Soldaten zum Marsch, vor ihrer Corporalen Quartieren versammen sollen, da sie denn, so bald sie zusammen sind, auf den Sammel-Platz geführet werden.

Fahnen-*Troup*, *bâtre le Drapeau*, durch diesen Schlag, wird die Fahne geholet, und vor die Compagnie gebracht.

Ab-*Troup*, geschiehet, wenn die Fahne wieder ins Quartier des Officirs gebracht wird.

Marsch, *bâtre en ligne*, wird geschlagen, wenn in der Ordnung fortgegangen oder fortgerücket wird.

Feld-Marsch, ist eben der Schlag wie des Marsches, nur daß der Wirbel länger geführet wird.

bâtre aux Champ, geschiehet lediglich dem Landes-Herrn des Orts, und dem Generalissimo wenn er die Armeé in Abwesenheit seines Hrn. commandiret.

Beth-Stunde, *bâtre la priere*, geschiehet an statt des Klocken-Geläutes, wenn Gottesdienst, oder Beth-Stunde gehalten wird.

Schantzenschlag, *bâtre le travail*, wird gethan, wenn der Soldat an die Arbeit gehet.

Zapffenstreich, oder *Retraite*, geschiehet des Abends, und bedeutet, daß sich ein jeder Soldat in sein Quartier begeben, und nach dem Zapffenstreiche, sich in keinem Zech-Hause, oder uf denen Gassen und Strassen, finden lassen soll.

Schaar-Wacht, Schaar- oder Mittel-Ronde, Ronde, oder *Patrouille*, geschiehet des Mitternachts, (an etzlichen Orten gar mit klingenden Spiel) um den Wall herum, wodurch die Wachten aufgewecket, oder munter gemachet werden.

Apell, geschiehet bey Aufforderung einer Stadt oder Vestung, oder wenn ein Tambour mit Briefen in das Lager oder Vestung geschicket wird, und wird dieser Schlag, in 3 Pulsen verrichtet, item, bey Ausforderungen oder Ausruffungen.

Chamade, geschiehet, wenn sich der Feind zum Zweck leget oder submittiret, dahero, der Commendant, wenn er die Vestung übergeben oder capituliren will, schlagen lässet.

Uber obige Lectiones, muß ein Regiments-Tambour, die übrigen Völcker-Marsche verstehen, als:

Grenadiers-Marsch.

Tragouner-Marsch.

batre la Caisse, ist in genere gesaget: das Spiel rühren.

batre aux Champ, wird geschlagen dem Souverain de lieu, oder dem General-Commendanten.

Rappeller, Wirbel, *Rappell*, est seulement pour les autres personnes sans difference, vor einen König, General, Douairiere, und Prinzeßin.

I
Gen.
3

dith.
h.c.2
c.24
.c.9.
od. c
n.c.

I
Gen.
v.3

v.

v.

. 14

. 4

11.

.v.3

.v.1

.1.

0.

Beyfuge eines Tractaments, bestehend aus Geistlichen und Biblischen Speisen und Gerichten.

1. Gang.

1. Entremêlée, mit

Jud. c. 5. v. 25.	Milch und Butter
Ruth. c. 2. v. 14.	Eßig
Luc. c. 24. v. 42.	Honigseim
Num. c. 9. v. 11.	Salsen-Essen
Exod. c. 12. v. 39.	ungesäuerte Kuchen
Gen. c. 27. v. 14.	Ein Essen wie Jacobs Vater gern hatte.

2. Wachteln mit Bohnen, Linsen und Grütz

Sap. c. 16. v. 2.	bereitest ihm ein neu Essen, nehmlich Wachteln,
2. Sam. c. 17. v. 28.	Bohnē, Linsen, Grütze.

3. Kalb-Fleisch gekocht

Gen. c. 18. v. 8.	Abraham trug auf vom Kalbe.

4. Fische en Sauce

Joh. c. 21. v. 10.	bringet her von den Fischen.

5. Kleine Fische, trucken

Marc. c. 8. v. 7.	Ein wenig Fischlein

6. Vögel in Pastete

Levit. c. 11. v. 21.	Arbe, Selaam, Hargol, und Hagab

7. Lebern von Fisch

Tob. c. 6. v. 20.	wenn du wirst die Leber vom Fisch 2c.

8. Lamm-Fleisch	
Exod. c. 12. v. 4.	daß sie das Lamm auf essen ꝛc.
9. Tauben	
Gen. c. 15. v. 9.	Eine Turtel-Taube, und Eine junge Taube
10. Böcklein gebraten mit Lauch und Knobloch	
Gen. c. 27. v. 9.	2. gute Böcklein
Num. c. 11. v. 5.	Lauch und Knobloch
11. Wildpret, gebraten	
Gen. c. 27. v. 19.	setze dich, und iß von meinem Wildpret
12. 13. } grün Kraut	
Gen. c. 1. v. 30.	allerley grün Kraut
14. 15. } Gebackenes	
Levit. c. 2. v. 5.	etwas Gebackenes in der Pfanne
1. Reg. c. 17. v. 13.	ein kleines Gebackenes
16. 17. } Saltz	
Marc. c. 9. v. 50.	habt Saltz bey euch
Luc. c. 14. v. 34.	das Saltz ist ein gut Ding
Syr. c. 39. v. 31.	der Mensch darff Saltz zum Leben.

2. Gang.

1. Entremets, als:	
vers. 2. des Liedes: wie schön leuchtet der Morgen-Stern ꝛc.	dein süsses Evangelium, ist lauter Milch und Honig

Gen.

6.
Mich. c. 7.
v. 1.

7.
Cantic. c. 4.
v. 13.

1.
Devt. c. 32.
v. 14.

4.
Cant. c. 2.
v. 5.

Lev
v.

10.
Esa. c. 37.
v. 30.

11.
4. Esræ. c.
10. v. 14.

8.
Sam c. 16.
v I.
9.
Cant. c. 2.
v. 5.
3.
eit. c. 2.
14.
5.
4. Esræ. c.
12. v. 51.
2.
1. Sam. c.
17. v. 18.
12.
Cant. c. 5.
v. 1.
13.
Devt. c.
33. v. 16.

8.
9.
10.
11.
12.
13.
14.
15.
16.
17.

1.

Gen. c. 3. v. 2.	Früchte der Bäume in Garten
3. Esræ c. 9. v. 26.	Ich aß von Kräutern des Feldes, (Kräuter-Sallat)
2. Krebse	
Ephes. c. 6. v. 14.	Krebs der Gerechtigkeit
1. Thess. c. 5. v. 8.	Krebs des Glaubens
3. gebratene Fische	
Luc. c. 24. v. 42.	gebratene Fische
4. Zugemüse	
Dan. c. 1. v. 12.	Laß uns Zugemüse zu essen geben
2. Reg. c. 4. v. 40.	und sie von dem Gemüse assen
5. Kürbiß-Brey	
Num. c. 11. v. 5.	wir gedencken der Kürbiß
Jona c. 4. v. 6.	GOtt der HErr verschaffet einen Kürbiß
6. Vögel gebraten	
Levit. c. 11. v. 21	das solt ihr essen von den Vögeln
7. Hase und Caninichen gebraten	
Devt. c. 14. v. 7.	der Hase u. Caninichen
8. Schweinen-Fleisch mit Kraut	
Esa. c. 66. v. 17	essen Schweinenfleisch
2. Macc. c. 7. v. 1.	sie solten Schweinfleisch essen (Kraut
Rom. c. 14. v. 2.	welcher schwach ist, isset
Prov. c. 15. v. 17.	ein Gericht Kraut mit Liebe, ist besser 2c.

9. Schul-

9. Schulterblat und Bug	
1. Sam. c. 9. v. 24.	da trug der Koch eine Schulter auf
Num. c. 6. v. 19.	den gekochten Bug.

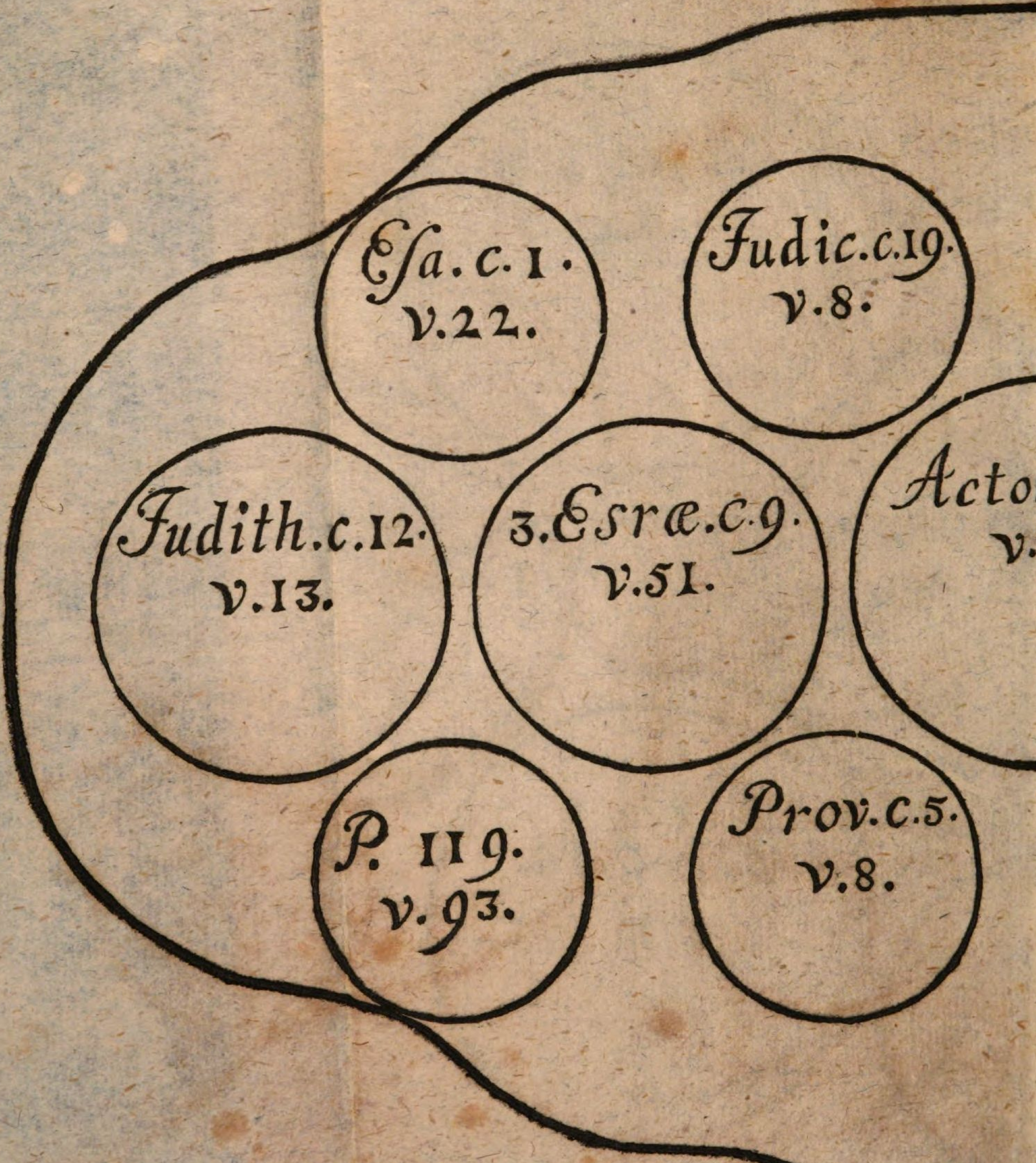
3. Gang.

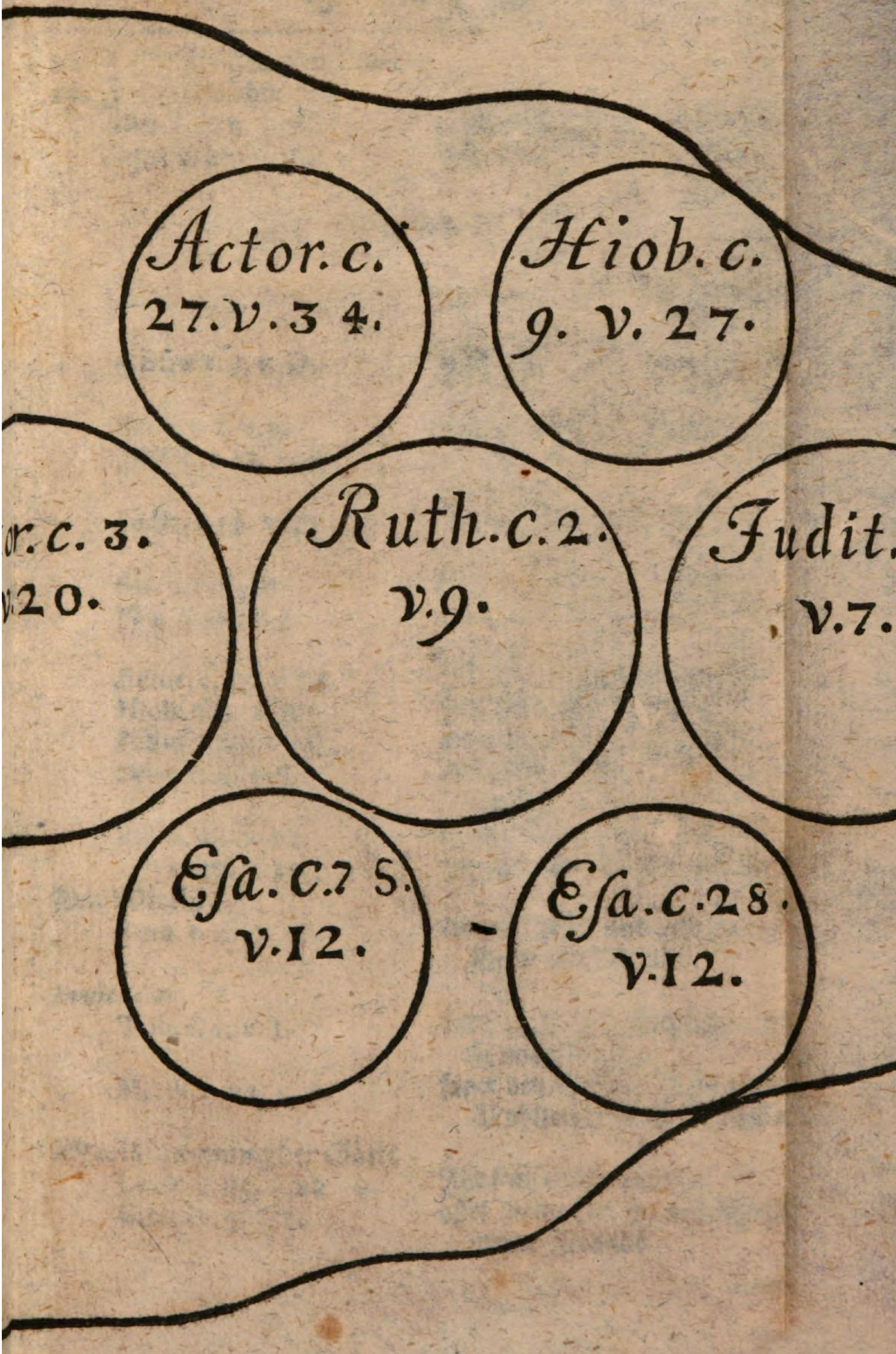
1. Butter	
Devt. c. 32. v. 14.	Butter von den Kühen
2. Käse	
1. Sam. c. 17. v. 18.	10 frische Käse
3. Kuchen	
Levit c. 2. v. 4.	Kuchen von Semel-Mehl
4. } 5. } Bluhmen	
Cant. c. 2. v. 5.	Er erquicket mich mit Bluhmen
4. Esræ c. 12. v. 51.	Ich aß nichts denn Bluh-men
6. besten Früchte	
Mich. c. 7. v. 1.	die besten Früchte
7. Garten-Früchte	
Amos c. 9. v. 14.	Frucht aus dem Gartē
8. Feigen	
Psalm. 27. v. 18.	Früchte von Feigen-Baum
9. Aepfel	
Cantic. c. 2. v. 5.	Er labet mich mit Aepfeln
10. Weinbeere	
Esa. c. 37. v. 30.	esset der Weinberge Früchte
11. Erd-Früchte	
4. Esræ c. 10. v. 14.	die Erde reichet ihre Früchte dar

12. Ed-

8.
Esa.c.66.v
17.
Röm.c.14.v
Prov.c.15.
17.
6.
Levit.c.11.
v.12.
1.
2te. Vers de
Liedes wie
leüchtet der
stern.
Gen.c.3.
3 Esræ.c.
3.
Luc.c.24.v.
42.
5.
Num.c.11.v.5.
9.
1.Sam.c
v.24
Num.c
v.1

8.
Ef. c.66.v.
17.
Rö c.14.v.2.
Prv.c.15.v.
17.
4.
Dan.c.1.v.
12.
1.
Ves des.
eswieschön
te der Morgen-
stern.
n.c.3. v.2.
e.c.9 v.26.
2.
Ephes.c.6.v.
14.
1. Thessal. c.5.
v.8.
7.
Devt. c.14.
v.7.
9.
a.c.9.
v.4.
c.6.
19.


Esa. c. 1. v. 22.
Judic. c. 19. v. 8.
Judith. c. 12. v. 13.
3. Esræ. c. 9. v. 51.
P. 119. v. 93.
Prov. c. 5. v. 8.


Actor. c. 27. v. 34.
Hiob. c. 9. v. 27.
or. c. 3. v. 20.
Ruth. c. 2. v. 9.
Judit. v. 7.
Eſa. c. 7 5. v. 12.
Eſa. c. 28. v. 12.

Hiob.c. 9.v.27.
Actor.c. 27.v.34.
Ruth.c.2. v.9.
Esa.c.28 v.12.
Esa.c.25 v.12.

2. 3.] edle Früchte/ oder Orange-Früchte	
Cantic. c. 5. v. 1.	ꝛc. und esse seiner edlen Früchte
Deut. c. 33. v. 16.	edle Früchte von der Erden

Coffeé, Theé und *Chocolate.*

Actor. c. 3. v. 20.	daß die Zeit der Erquickung kömmet
3. Esræ c. 9. v. 51.	gehet hin/ und trincket das süsse
Ruth. c. 2. v. 9.	so gehe zum Gefäß/ und trincke
Judith. c. 12. v. 13.	sitz nieder/ trinck/ und sey frölich
Judic. c. 13. v. 7.	so trincke nun kein starck Geträncke
Esa. c. 1. v. 22.	deine Geträncke vermischt
Jud. c. 19. v. 8.	labe dein Hertz/ und laß uns verziehen
Actor. c. 27. v. 34.	Ich ermahne Euch zu laben
Hiob. c. 9. v. 27.	Ich will mich erquicken
Psalm. 119. v. 93.	du erquickest mich damit
Prov. c. 3. v. 8.	das wird deine Gebeine erquicken
Esa. c. 28. v. 12.	so erquicket man die Müden
c. 57. v. 15.	auf das ich erquicke den Geist
Der Wirth.	
Rom. c. 16. v. 23.	*Gajus*, mein und der gantzen Gemeinde Wirth
Invitation.	
Tob. c. 2. v. 1.	Lade die Gottesfürchtigen/ daß sie mit uns essen
Matth. c. 22. v. 4.	saget den Gästen/ siehe meine Mahlzeit habe ich bereitet ꝛc.
Bewillkommung der Gäste	
Levit. c. 25. v. 23	Ihr seyd Gäste für mir
Eccles. c. 5. v. 1.	esset meine Lieben, und trincket meine Freunde

Rom. c. 12. v. 15.	freuet Euch mit den Frölichen
Jer. c. 25. v. 27.	trincket daß ihr truncken werdet
Speise=Tisch	
Exod. c. 30. v. 27.	der Tisch mit alle seinem Geräthe
Tisch=Gebeth vor dem Essen	
Psalm. 145. v. 15. 16.	Aller Augen warten auf dich HErr ꝛc.
Der Bether vor dem Tische	
1. Paral. c. 17. v. 7.	dem HErrn zu dancken durch *Assaph*.
Sitzung zu Tische.	
Tob. c. 9. v. 12.	als sie Amen gesprochen/ satzten sie sich zu Tische
1. Cor. c. 10. v. 7.	das Volck satzte sich nieder zu essen und zu trincken
Genuß der Mahlzeit	
1. Cor. c. 15. v. 32.	lasset uns essen und trincken
1. Reg. c. 4. v. 20.	Sie assen und truncken, und waren frölich
1. Cor. c. 10. v. 3. 4.	und haben alle einerley geistl. Speise gessen / und haben alle einerley geistl. Tranck getruncken
Brod und Semmeln.	
2. Paral. c. 13. v. 11.	und bereite Brod auf den Tisch
Num. c. 4. v. 7.	das täglich Brod soll dabey liegen
Ezech. c. 16. v. 19.	Semmel legest du ihnen für
***Musicant*en mit *Music*.**	
Syr. c. 32. v. 7. 8.	irret die Spielleute nicht
Esra c. 2. v. 41.	die Kinder *Assaph* mit Cympalen
Nehem. c. 11. v. 22.	aus den Kindern *Assaph* waren Sänger
Gen. c. 4. v. 21.	von Jubal sind die Pfeiffer kommen

Psalm.

Psalm. 98. v. 6.	jauchzet mit Drommeten und Posaunen
2. Reg. c. 11. v. 14	und bliesen mit Drommeten
Hiob. c. 21. v. 12.	und sind frölich mit Pfeiffen
1. Cor. c. 14. v. 7.	es sey eine Pfeiffe oder Harffe
Psalm. 150. v. 3. 4. 5.	lobet Ihn mit Posaunen, lobet Ihn mit Psalter und Harffen, lobet Ihn mit Paucken und Reygen/ lobet Ihn mit Saiten und Pfeiffen/ lobet Ihn mit hellen Cympeln/ lobet Ihn mit wohl klingenden Cympeln
Der Mundschencke	
Gen. c. 40. v. 13.	Da du sein Schenck warest
Cammer-Diener/ und *Laquayen*	
Philipp. c. 2. v. 25.	2c. und meiner Nothdurfft Diener ist, (Cammerd.)
2. Sam. c. 13. v. 17.	rief seinen Knaben der sein Diener war
Tob. c. 8. v. 11.	Raguel rief seinen Dienern
Joh. c. 18. v. 18.	es stunden aber die Diener
Actor. c. 5. v. 22.	die Diener aber kamen dar
c. 13. v. 5.	hatten Johannem zum Diener
Tisch-Gebeth nach dem Essen.	
Psalm. 106. v. 1. & 147. v. 9. 10. 11.	dancket dem HErrn 2c.
Ephes. c. 5. v. 20.	und saget Danck allezeit für alles/ GOtt und dem Vater/ in dem Nahmen unsers HErrn JEsu Christi 2c.
Aufstehen vom Tische	
3. Esra. c. 3. v. 3.	da sie gessen und getruncken
Singen und Spielen nach der Mahlzeit	
1. Cor. c. 10. v. 7.	das Volck satzte sich nieder zu essen und zu trincken, und stund auf zu spielen

Ephes. c. 5. v. 19.	singet und spielet dem HErrn
2. Sam. c. 6. v. 5.	spielet mit allerley Saitenspiel
Tantzen	
3. Macc. c. 6. v. 31.	und tantzten für Freuden
Abschied nehmen mit Dancksagung	
Ephes. c. 5. v. 20.	Und saget Danck allezeit für alles
2. Cor. c. 2. v. 13.	Ich machte meinen Abschied mit Ihnen
Zehrgarten.	
Gen. c. 7. v. 23.	alles was mit Noah im Kasten war
Buffet	
Ezech. c. 4. v. 42.	darauf man allerley Geräthe leget
Apoc. c. 18. v. 12.	allerley Gefäß von Helffenbein, von köstlichen Holtz
Exod. c. 35. v. 22.	allerley gülden Geräthe
c. 25. v. 37.	rc. machest die Becher zum Tisch
Esræ c. 1. v. 10.	30. güldene Becher
c. 8. v. 27.	20. güldene Becher
2. Paral. c. 32. v. 27.	von allerley köstl. Geräthe
Prov. c. 23. v. 31. / Apoc. c. 21. v. 18. 21.	Gläser
2. Paral. c. 4. v. 22.	die Löffel und Messer waren lauter Gold
Gen. c. 27. v. 28.	Weins die Fülle
Neh. c. 5. v. 18.	allerley Wein die Menge
Esther. c. 1. v. 7.	das Geträncke trug man in güldenen Gefässen
Der Küch-Meister	
Ev. Joh. c. 2. v. 8. 9.	der Speise-Meister
Das *Privet.*	
Devt. c. 23. v. 12.	dahin zur Noth hinaus gehet
1. Sam. c. 24. v. 4.	rc. war daselbst eine Höle, und Saul gieng hinein, seine Füsse zu decken.

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Bornemann, ...

Das wohlangelegt- und kurtz gefaßte Haußhaltungs-Magazin Worinnen Eine deutliche Beschreibung was I. Einem Küch- und Hauß-Hof-Meister an eines grossen Herrn Hofe, oblieget, II. Ein guter Oeconomus und Hauß-Vater in der Haußhaltung und sonst, zu besorgen, III. Professions-Verwandte und Kü nstler anzuschaffen, und mit denen Instrumenten in ihren Werckstätten zu handthieren, IV. Reisende- und andere Personen zur Praecaution und Nothwendigkeit zu observiren haben, Wobey befindlich: Eine Consignation

Franckfurt ; Leipzig ; [Erfurt] 1730

Oecon. 176
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10293895-8
VD18 11670096